



भारत का राजपत्र

The Gazette of India

प्राधिकार से प्रकाशित
PUBLISHED BY AUTHORITY

साप्ताहिक
WEEKLY

सं. 33] नई दिल्ली, अगस्त 12—अगस्त 18, 2007, शनिवार/श्रावण 21—श्रावण 27, 1929
No. 33] NEW DELHI, AUGUST 12—AUGUST 18, 2007, SATURDAY/SRAVANA 21—SRAVANA 27, 1929

इस भाग में घिन्न पृष्ठ संख्या दी जाती है जिससे कि यह पृथक् संकलन के रूप में रखा जा सके।

Separate Paging is given to this Part in order that it may be filed as a separate compilation.

भाग II—खण्ड 3—उप-खण्ड (i)
PART II—Section 3—Sub-section (i)

भारत सरकार के मंत्रालयों (रक्षा मंत्रालय को छोड़कर) और केन्द्रीय अधिकारियों (संघ राज्य क्षेत्र प्रशासनों को छोड़कर) द्वारा विधि के अंतर्गत बनाए और जारी किए गए साधारण सांविधिक नियम (जिनमें साधारण प्रकार के आदेश, उप-नियम आदि सम्मिलित हैं)

General Statutory Rules (Including Orders, Bye-laws etc. of a general character) issued by the Ministries of the Government of India (other than the Ministry of Defence) and by the Central Authorities (other than the Administrations of Union Territories)

परमाणु ऊर्जा विभाग

मुंबई, 26 जुलाई, 2007

सा.का.नि. 170—परमाणु ऊर्जा अधिनियम, 1962 (1962 का 33) की धारा 3 के खंड (घ) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए केन्द्र सरकार एतद्वारा निम्नलिखित अनुसूची के कॉलम (2) में विनिर्दिष्ट क्षेत्रों को निषिद्ध क्षेत्र घोषित करती है।

अनुसूची

क्रम. सं.	निषिद्ध क्षेत्रों के नाम	परिसीमाएं या अन्य विवरण (सर्वे सं.)
1	2	3
1.	"जिकोनियम काम्प्लेक्स, पलायकथल" श्रीवैकुर्तम तालुक, तूतीकोरिन जिला, तमिलनाडु-628 152.	पूर्व में : मन्त्रार की खाड़ी पश्चिम में : 227, 253, 259, 260, 261, 262 और 510. उत्तर में : 277, 284, 288 और 289 दक्षिण में : 317, 547, 550, 551 और 552

1	2	3
2.	"जिकोनियम काम्प्लेक्स, पलयकयल" का टाइनशिप क्षेत्र श्रीवैकुठम तालुक, तूतीकोरिन जिला, तमिलनाडु-628 152.	पूर्व में : 213, 221, 222, 223, 224 और 349 पश्चिम में : 180, 181, 193, 194, 196 और तूतीकोरिन-तिरुचेनदुर राजमार्ग उत्तर में : 228, 526, 527 और 528 दक्षिण में : 349, 358, 359, 361 और 383.
3.	"जिकोनियम काम्प्लेक्स, पलयकयल" को जाने वाला मुख्य पहुंच मार्ग श्रीवैकुठम तालुक, तूतीकोरिन जिला, तमिलनाडु-628 152.	पूर्व में : 264 पश्चिम में : तूतीकोरिन-तिरुचेनदुर राजमार्ग उत्तर में : 229, 238, 240, 241, 251, 254 और 262 दक्षिण में : 228, 240, 242, 243, 244, 252, 253 और 528.
4.	"जिकोनियम काम्प्लेक्स, पलयकयल" का टाइनशिप क्षेत्र को जाने वाला पहुंच मार्ग श्रीवैकुठम तालुक, तूतीकोरिन जिला, तमिलनाडु-628 152.	पूर्व में : 243, 244, 529 और 553 पश्चिम में : 243 और 526 उत्तर में : 238 दक्षिण में : 212

[F. No. AEA/19(5)/2005-ER/2139]

दो नंदिनी अय्यर कृष्णा, संयुक्त 42

DEPARTMENT OF ATOMIC ENERGY

Mumbai, the 26th July, 2007

G.S.R. 170.—In exercise of the powers conferred by clause (d) of Section 5 of the Atomic Energy Act, 1976 (33 of 1962), the Central Government hereby declares the areas specified in column 2 of the Schedule below to be prohibited Areas :

SCHEDULE

Sl. No.	Name of the prohibited areas	Boundaries or other description (Survey Nos.)
1	2	3
1.	"ZIRCONIUM COMPLEX, PAZHAYAKAYAL", Srivaikundam Taluk, Tuticorin District, Tamil Nadu-628 152	On the East : Gulf of Mannar On the West : 227, 253, 254, 260, 261, 262 and 510. On the North : 277, 284, 285 and 289 On the South : 317, 547, 550, 551 and 552
2.	Township area of "ZIRCONIUM COMPLEX, PAZHAYAKAYAL", Srivaikundam Taluk, Tuticorin District, Tamil Nadu-628 152	On the East : 213, 221, 222, 223, 224 and 349 On the West : 180, 181, 193, 194, 196 and Tuticorin-Tiruchendur Highway On the North : 228, 526, 527 and 528 On the South : 349, 358, 359, 361 and 383
3.	Main approach Road leading to "ZIRCONIUM COMPLEX, PAZHAYAKAYAL", Srivaikundam Taluk, Tuticorin District, Tamil Nadu-628 152	On the East : 264 On the West : Tuticorin-Tiruchendur Highway On the North : 229, 238, 240, 244, 251, 254 and 262 On the South : 228, 240, 242, 243, 244, 252, 253 and 528
4.	Approach Road leading to Township Area of "ZIRCONIUM COMPLEX, PAZHAYAKAYAL", Srivaikundam Taluk, Tuticorin District, Tamil Nadu-628 152	On the East : 243, 244, 529 and 553 On the West : 243 and 526 On the North : 238 On the South : 212

[F. No. AEA/19(5)/2005-ER/2139]

DR. NANDHINI IYER KRISHNA, Jt. Secy.

कृषि मंत्रालय

(कृषि और सहकारिता विभाग)

नई दिल्ली, 9 अगस्त, 2007

सा.का.नि. 171.—फल और सब्जियां श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम, 2004 के कठिपय नियमों का संशोधन करने के लिए, कृषि उपज (श्रेणीकरण और चिह्नांकन) अधिनियम, 1937 की धारा 3 द्वारा यथा अपेक्षित, फल और सब्जियां श्रेणीकरण और चिह्नांकन (संशोधन) नियम, 2006 का प्रारूप, ऐसे सभी व्यक्तियों से, जिनके उससे प्रभावित होने की संभावना है, सुझावों या आक्षेपों को आमंत्रित करने के लिए भारत के राजपत्र, भाग II, खण्ड 3, उप-खण्ड (i), तारीख 30-12-2006 पृष्ठ सं 1792-1843 पर सं. सा.का.नि. 316, तारीख 15 दिसंबर, 2006 द्वारा प्रकाशित किया गया था।

और उक्त राजपत्र की प्रतियां, तारीख 12-2-2007 को जनता को उपलब्ध करा दी गई थीं;

और उक्त प्रारूप नियमों के संबंध में जनता से प्राप्त आक्षेपों और सुझावों पर केन्द्रीय सरकार द्वारा सम्पूर्ण रूप से विवार कर लिया गया है;

अतः अब, केन्द्रीय सरकार, कृषि उपज (श्रेणीकरण और चिह्नांकन) अधिनियम, 1937 (1937 का 1) की धारा 3 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, निम्नलिखित नियम बनाती है अर्थात् :

नियम

1. (1) इन नियमों का संक्षिप्त नाम फल और सब्जियां श्रेणीकरण और चिह्नांकन (संशोधन) नियम, 2007 है।
(2) ये राजपत्र में प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे।
2. फल और सब्जियां श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम, 2004 में,—
(क) नियम 4 में, "अनुसूची 2 से 19" शब्दों और अक्षरों के स्थान पर, "अनुसूची 2 से 33" शब्द और अक्षर रखे जाएंगे।
(ख) नियम 5 के उप-नियम (viii) में, "श्रेणियों" शब्दों के पश्चात्, "या किस्मों" शब्द अंतःस्थापित किए जाएंगे।
(ग) अनुसूची 2 में,—
(क) पैरा 2 के उप-पैरा (i) में मद (च) के पश्चात्, निम्नलिखित मद अंतःस्थापित की जाएगी, अर्थात् :—
"छ) उच्च या निम्न तापमान द्वारा कारित हानि से मुक्त।"
(ख) पैरा 4 के उप-पैरा (i) के पश्चात्, निम्नलिखित उप-पैरा अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात् :—
"(ii) एक किग्रा से अनधिक शुद्ध भार याले उपभोक्ता पैकेजों में विभिन्न किस्मों के खाद्य अंगूरों का सम्मिश्रण होगा, परन्तु वे विनिर्देश श्रेणी की सभी अन्य अपेक्षाओं को पूरा करेंगे।"
(ग) आकार सहयोग से संबंधित सारणी 'क' के पैरा में, विद्यमान पैरा को उप-पैरा (i) के रूप में संख्यांकित किया जाएगा और इस प्रकार संख्यांकित (i) के पश्चात्, निम्नलिखित उप-पैरा अंतःस्थापित किए जाएंगा, अर्थात् :—
"(ii) शुद्ध भार के 1 किग्रा से अनधिक पैकेजों के लिए, 150 ग्राम से कम भार वाले एक गुच्छे को समायोजित करना अनुज्ञात किया दे, परन्तु युक्त को विनिर्देश श्रेणी की कमी सभी अन्य अपेक्षाओं को पूरा करना चाहिए।"
(घ) 'अनुसूची 19' के पश्चात्, निम्नलिखित अनुसूचियों अंतःस्थापित की जाएंगी, अर्थात् :—

अनुसूची-20

स्ट्राईरी का शेयरी अभियान और व्यालिटी

1. स्ट्राईरी शेयरी पाल, किस्मों (चुरे हुए प्रकारों) से अभिप्राप्त होंगे।
2. न्यूनतम अपेक्षाएँ :
(i) स्ट्राईरी निमानुसार होंगी :
(क) अधिकाल, अधितिप्रस्तः;
(ख) पुंज सहित और छोटे, हरे अकुम्हलित वृत्त संलग्न;
(ग) अक्षत, ऐसी सज्जन या विकृति जो प्रभावित डल्लार को मानव उपभोग के लिए अनुपयुक्त बनाता हो, अपवर्जित किया जाता है;

- (घ) स्वच्छ किसी बाह्य पदार्थ से मुक्त;
- (ङ) ताजे पर घुले हुए न हों;
- (च) नाशी जीव या बीमारी द्वारा कारित हानि से मुक्त;
- (छ) असामान्य बाह्य नमी से मुक्त;
- (ज) किसी बाहरी गंध या स्वाद से मुक्त;
- (झ) निम्न अथवा उच्च तापमान द्वारा कारित हानि से मुक्त;

(ii) वे, नियतों के लिए कोडैक्स पोषण संबंधी आयोग द्वारा यथाअधिकथित भारी धातुओं और नाशक जीवमारों के अविशेष स्तरों तथा अन्य खाद्य सुरक्षा मापदंडों के अनुसार होंगी।

3. श्रेणी अधिधान के लिए मापदंड :

श्रेणी अधिधान	श्रेणी के लिए अपेक्षाएं	श्रेणी सहायता
1	2	3
उत्कृष्ट वर्ग	<p>स्ट्राबेरी उत्कृष्ट क्वालिटी की होनी चाहिए। रंग और आकार में विशिष्ट किस्म की होनी चाहिए तथा परिपक्वता, रंग और आकार की डिग्री के संबंध में उन्हें अनुरूप और नियमित होना चाहिए। वे दिखने में चमकीले और मृदा से मुक्त होने चाहिए।</p>	<p>श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाली किन्तु वर्ग I श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा करने वाली या आपवादिक रूप से उस श्रेणी की सहायता की सीमा के अंतर्गत आने वाली स्ट्राबेरी की संख्या या वजन के अनुसार 5%।</p>
वर्ग I	<p>स्ट्राबेरी अच्छी क्वालिटी की होनी चाहिए। वे विशिष्ट किस्म/या वाणिज्यिक प्रकार की होनी चाहिए। उनमें निम्नलिखित मामूली दोष अनुज्ञात किए जा सकेंगे परन्तु इनसे उत्पाद के सामान्य रूप, क्वालिटी, ऐकेज में क्वालिटी बनाए रखने और प्रस्तुतीकरण पर प्रभाव नहीं पड़ता है।</p> <ul style="list-style-type: none"> – आकार संबंधी मामूली दोष; – फल की सतही क्षेत्र के $1/10$ से अनधिक छोटे सफेद धब्बों की उपस्थिति – वे अकार की अनुरूपता से कम हो सकती हैं – वे मृदा से मुक्त होनी चाहिए 	<p>श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाली किन्तु वर्ग II श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा करने वाली या आपवादिक रूप से उस श्रेणी की सहायता की सीमा के अंतर्गत आने वाली स्ट्राबेरी की संख्या या वजन के अनुसार 10%।</p>
वर्ग II	<p>इस श्रेणी में वे स्ट्राबेरी सम्मिलित हैं जो उच्चतर श्रेणियों में सम्मिलित होने के योग्य नहीं हैं, किन्तु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करती हैं। उनमें निम्नलिखित दोष अनुज्ञात किए जा सकेंगे, परन्तु स्ट्राबेरी सामान्य रूप, क्वालिटी, बनाए रखने और ऐकेज में प्रस्तुतीकरण की साधारण अपेक्षाएं पूरी करती हों;</p> <ul style="list-style-type: none"> – आकार संबंधी दोष; – सफेद धब्बे जो फल के सतही क्षेत्र के $1/5$ से अधिक नहीं हैं, – छिलना जिसमें फैलने की संभावना नहीं है, – मृदा का हल्का निरामण; – फल के गूदे पर दोषों का प्रभाव नहीं होना चाहिए। 	<p>श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाली किन्तु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करने वाली स्ट्राबेरी की संख्या या वजन के अनुसार 10%।</p>

4. अन्य अपेक्षाएं :

स्ट्रावेरी का चयन सावधानीपूर्वक किया जाना चाहिए और किस्म और उत्पादन क्षेत्र के लिए जिसमें वे उगाए जाते हैं, उचित मापदंडों के अनुसार समुचित रूप से उनका विकास हो गया हो और उनमें परिपक्वता प्रदर्शित हो। स्ट्रावेरी का विकास और स्थिति ऐसी होनी चाहिए जिससे वे निम्नलिखित के लिए समर्थ हों—

- परिवहन और व्यवस्थापन की प्रक्रिया को सहन करने के लिए, और
- गंतव्य स्थान पर संतोषजनक स्थिति में पहुंचने के लिए।
- “उत्कृष्ट वर्ग” में स्ट्रावेरी अच्छी प्रकार प्रस्तुत होनी चाहिए।

पैकेज को विजातीय पदार्थ से मुक्त होना चाहिए।

5. आकार संबंधी उपर्युक्त

बराबर भाग के अधिकतम व्यास द्वारा आकार अवधारित किया जाता है। स्ट्रावेरियों का निम्नलिखित न्यूनतम आकार होना चाहिए।

वर्ग	व्यास (मि. मी. में)
उत्कृष्ट वर्ग	25 मिली मीटर
वर्ग I और वर्ग II	18 मिली मीटर

आकार संबंधी सहायता

न्यूनतम आकार को पूरा न करने वाली सभी श्रेणियों की स्ट्रावेरियों की संख्या या वजन के अनुसार 10% तथापि उनका व्यास 16 मि.मी. से कम न हो।

अनुसूची-21

चेरी का श्रेणी अधिकान और व्यालिटी

1. चेरी पूनुस एवियम एल. पूनुस सीरासस एल. या उसके संकर किस्मों (चुने हुए प्रकारों) से अभिग्राह होंगे।
2. न्यूनतम अपेक्षाएं :

(i) चेरी निम्नानुसार होगी :

- (क) अविकल, सुदृढ़, अक्षत और स्वच्छ;
- (ख) दिखने में ताजे;
- (ग) किसी दृश्यमान बाह्य पदार्थ से मुक्त;
- (घ) व्यावहारिक रूप से छिलन से मुक्त;
- (ङ) उत्पाद का सामान्य रूप से प्रभावित करने वाले नाशकजीवों से मुक्त;
- (च) नाशक जीवों से होने वाली क्षति से मुक्त;
- (छ) किसी असामान्य बाहरी नर्मी से मुक्त;
- (ज) किसी बाहरी गंध/या स्वाद से मुक्त;
- (झ) निम्न अथवा उच्च तापमान द्वारा कारित हानि से मुक्त;
- (ञ) लगी डंडी सहित।

डंडी रहित को निम्नलिखित के संबंध में अनुज्ञात किया जा सकेगा :

- “मीठी किस्में” जिसकी फसल में ग्राकृतिक रूप से डंडी खत्म हो गई है, उस दशा में जहाँ छिलके की हानि नहीं हुई है।
- “खट्टी किस्में” उस दशा में जहाँ जूस का गंभीर रिसाव नहीं है।

(ii) चेरी, निर्यात के लिए कोडैक्स पोषण संबंधी आयोग द्वारा यथाअधिकथित भारी धातुओं और नाशकजीवमार के अवशिष्ट सरों तथा अन्य खाद्य सुरक्षा मापदंड के अनुरूप होंगी।

3. श्रेणी अधिकार के लिए मापदंड :

श्रेणी अधिकार	श्रेणी के लिए अपेक्षाएँ	श्रेणी वर्गादान
1	2	3
उत्कृष्ट वर्ग	चेरी उत्कृष्ट क्वालिटी की होनी चाहिए। वे पूर्ण विकसित और इनमें विशिष्ट किस्म की सभी विशिष्टताएँ और रंग होनी चाहिए। वे अत्यंत मामूली सतही विकृति के अलावा दोषों से मुक्त होनी चाहिए, परंतु इनसे उत्पाद का सामान्य रूप, क्वालिटी, पैकेज में क्वालिटी बनाए रखने और रखे जाने पर कोई प्रतिकूल प्रभाव नहीं पड़ता हो।	श्रेणी ३ अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाले किन् न छाने। श्रेणी की अपेक्षाओं को न करने वाली या आपवादिक रूप से उस की उत्पादता के अंतर्गत आने वाली चेरी द्वारा मंगला या वजन के अनुसार ३%
वर्ग I	चेरी अच्छी क्वालिटी की होनी चाहिए। वे विशिष्ट किस्म की होनी चाहिए। चेरी में निम्नलिखित मामूली दोष हो सकते हैं परंतु इनसे उत्पाद के सामान्य रूप, क्वालिटी, पैकेज में क्वालिटी बनाए रखने पर और रखे जाने पर कोई प्रतिकूल प्रभाव नहीं पड़ता हो। - आकार और रंग में मामूली दोष ; - वे झुलसन, दरकने, छिलने या आंतों से कारित दोषों से मुक्त होनी चाहिए। इन दोषों द्वारा फल का गूदा प्रभावित नहीं होना चाहिए।	श्रेणी ३ अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाले किन् न छाने। की अपेक्षाओं को न करने वाली या आपवादिक रूप से उस की उत्पादता की सीमा के अंतर्गत आने वाली चेरी द्वारा मंगला या वजन के अनुसार 10% इन वे उत्पाद के भीतर, १०% से अनधिक छाने।
वर्ग II	इस श्रेणी में वे चेरी सम्मिलित हैं जो उच्चतर श्रेणियों में सम्मिलित होने के योग्य नहीं हैं, किन्तु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करती हैं। उनमें निम्नलिखित दोष हो सकते हैं परन्तु चेरी सामान्य रूप, क्वालिटी, को क्वालिटी बनाए रखने और रखे जाने के संबंध में अपनी आवश्यक विशेषताओं को बनाए रखती हों ; - आकृति और रंग में मामूली दोष; - छिलके पर दाग जिनका फल के रूप या संरक्षण पर महत्वपूर्ण प्रभाव न पड़े। दोषों द्वारा फल का गूदा प्रभावित नहीं होना चाहिए।	श्रेणी ३ न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाले किन् न छाने। न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा वाली चेरी की उत्पादता के अनुसार 10%। इस सदाचार के भीतर, कुल ५% से अनधिक, अविवादित और उत्कृष्ट फल को सकते हैं। ५% से अनधिक अतिपक्व फल हो सकते हैं।

4. अन्य अपेक्षाएँ :

चेरी सावधानीपूर्वक चुनी जानी चाहिए और इनमें किस्म और अपने उत्पादन क्षेत्र के उचित भावदंडों के अनुरूप समुचित स्तर विकास दर्शित समुचित और परिपक्वता आ गई हो। चेरी का विकास और स्थिति ऐसी होनी चाहिए जिसमें वे निम्नलिखित के लिए समर्थ हों।

- परिवहन और व्यवस्थापन की प्रक्रिया सहन करने के लिए, और
- गतिव्य स्थान पर संतोषजनक स्थिति में पहुंचने के लिए।
- "इत्कृष्ट" वर्ग की चेरियों को समान रंग और परिपक्वता का होना चाहिए।
- पैकेजों को बाह्य पदार्थ से मुक्त होना चाहिए।
- खट्टी चेरियों के लिए, पैकेज में "खट्टी चेरी" चिन्हांकित होना चाहिए।

5. आकार संबंधी उपबंध :

आकार का निर्धारण फल के मध्यवर्गीय भाग के अधिकतम व्यास द्वारा किया जाता है। पैकेज का निम्नस्तिखित न्यूनतम आकार ५%

चाहिए।

वर्ग	व्यास (मि. मी. मे.)
उत्कृष्ट वर्ग	20 मिली मीटर
वर्ग I और वर्ग II	17 मिली मीटर

आकार संबंधी सहायता

विनिर्दिष्ट न्यूनतम आकार के न अनुरूप होने पर सभी श्रेणियों की चेरी की संख्या या वजन के अनुसार 10% तथापि उभका व्यास निम्नलिखित से कम न हो ।

* "उत्कृष्ट वर्ग" में 18 मिलीमीटर

* वर्ग I और वर्ग II 15 मिली मीटर ।

अनुसूची-22

नाशपाती का श्रेणी अभिधान और क्वालिटी

1. नाशपाती, पाइरस कम्प्यूनिस एल. की किस्मों (चुने हुए प्रकारों) से अभिप्राप्त होंगी ।

2. न्यूनतम अपेक्षाएँ :

(i) नाशपाती निम्नानुसार होगी :

(क) अविकल;

(ख) सदृढ़;

(ग) अक्षत, सड़न या खराबी से प्रभावित उत्पाद जो मानव उपभोग के लिए उपयुक्त नहीं है, अपवर्जित है;

(घ) स्वच्छ किसी दृश्यमान बाह्य पदार्थ से मुक्त;

(ङ) नाशकजीव से मुक्त;

(च) नाशकजीव द्वारा कारित हानि से मुक्त;

(छ) निम्न या उच्च तापमान द्वारा कारित हानि से मुक्त;

(ज) असामान्य बाह्य नमी से मुक्त;

(झ) किसी बाह्य गंध/या स्वाद से मुक्त;

(ञ) छिलका छेदन, कुम्हालने से मुक्त हो ।

(ii) इसके अतिरिक्त, नाशपाति सावधानीपूर्वक चुनी जानी चाहिए ।

(iii) नाशपाती निर्यात के लिए कोडेक्स पोषण संबंधी आयोग द्वारा यथा अधिकथित भारी धातुओं और नाशकजीवमार के अवशिष्ट स्तरों और अन्य खाद्य सुरक्षा मापदंड के अनुरूप होंगी ।

3. श्रेणी अभिधान के लिए मापदंड :

श्रेणी अभिधान	श्रेणी के लिए अपेक्षाएँ	श्रेणी सहायता
1	2	3
उत्कृष्ट वर्ग	इस वर्ग की नाशपाती, आकृति, आकार और रंग में उच्चतर क्वालिटी की होनी चाहिए । वे विशिष्ट किस्म की होनी चाहिए और डंठल अक्षत होना चाहिए । वे अत्यंत मामूली सतही दोषों के अपवाद सहित दोष मुक्त होनी चाहिए । परंतु इनसे उत्पाद का सामान्य रूप क्वालिटी, पैकेज में क्वालिटी बनाए रखने और रखे जाने पर कोई प्रतिकूल प्रभाव पड़ता हो । नाशपाती किरकरी भर्ही होनी चाहिए ।	श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाली किन्तु वर्ग I श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा करने वाली या आपवादिक रूप से उस श्रेणी के लिए सहायता सीमा के अंतर्गत आने वाली नाशपाती की संख्या या वजन के अनुसार 5% ।

1	2	3
वर्ग I	<p>नाशपाती, आकृति, आकार और रंग में अच्छी क्वालिटी की होनी चाहिए। वे विशिष्ट किस्म/या व्यावसायिक प्रकार की होनी चाहिए। उनमें निम्नलिखित मामूली दोष अनुज्ञात हो सकते हैं परन्तु इनसे उत्पाद का सामान्यरूप, क्वालिटी, पैकेज में क्वालिटी बनाए रखने पर और रखे जाने पर कोई प्रतिकूल प्रभाव नहीं पड़ता हो।</p> <p>गूदा अक्षत होना चाहिए।</p> <ul style="list-style-type: none"> —आकृति और रंग में मामूली दोष —विकास में मामूली दोष —छिलके में मामूली दोष जो निम्नलिखित से अधिक न हो— <ul style="list-style-type: none"> —लंबे आकार के दोष के लिए लंबाई में दो सेंटीमीटर; —अन्य दोषों के लिए कुल सतह क्षेत्र का 1 वर्ग सें.मी. जो स्कैब (वैनचूरिया इनइक्वालीज) के अपवाद सहित क्षेत्र में 0.25 वर्ग सेंटीमीटर संचयी से अधिक नहीं होना चाहिए। —हल्का गुमटा कुल सतह का 1 वर्ग सेंटीमीटर से अधिक न हो। डंडी मामूली रूप से क्षतिग्रस्त हो सकती है। <p>नाशपाती किरकिरी नहीं होनी चाहिए।</p>	<p>श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाली किन्तु वर्ग II श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा करने वाली या आपवादिक रूप से उस श्रेणी के लिए सहयता सीमा के अंतर्गत आने वाली नाशपाती की संख्या या वजन के अनुसार 10%</p>
वर्ग II	<p>इस श्रेणी में वे नाशपाती सम्मिलित हैं जो उच्चतर वर्गों में सम्मिलित होने के योग्य नहीं हैं, किन्तु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करती हैं। उनमें निम्नलिखित दोष हो सकते हैं परन्तु नाशपाती क्वालिटी, क्वालिटी को बनाए रखने और रखे जाने के संबंध में अपनी आवश्यक विशेषताओं को बनाए रखती हों;</p> <ul style="list-style-type: none"> — आकृति और रंग में दोष; —विकास के कारण छिलके पर दोष; —छिलके में दोष जो निम्नलिखित से अधिक न हो:— <ul style="list-style-type: none"> —लंबे आकार के दोष के लिए लंबाई में 4 सेंटीमीटर; —अन्य दोषों के लिए कुल सतह क्षेत्र का 2 वर्ग सें.मी. जिसमें स्कैब (वैनचूरिया इनइक्वालीज) के अपवाद सहित मामूली रंगहीन गुमटा सम्मिलित है जो क्षेत्र में 1 वर्ग सेंटीमीटर संचयी से अधिक नहीं होनी चाहिए। 	<p>श्रेणी की न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाली किन्तु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करने वाली नाशपाती की संख्या या वजन के अनुसार 10%</p>

4. अन्य अपेक्षाएं :

- (i) नाशपाती का विकास और स्थिति ऐसी होनी चाहिए जिससे वे निम्नलिखित के लिए समर्थ हों।
 - अपनी परिपक्व प्रक्रिया को जारी रखने और किस्म की विशिष्ट विशिष्टताओं के तत्स्थानी क्रियात्मक परिपक्वता की समुचित अवस्था को प्राप्त करना।
 - परिवहन और व्यवस्थापन की प्रक्रिया को सहन करने के लिए।
 - गंतव्य स्थान पर संतोषजनक स्थिति में पहुंचने के लिए।
- (ii) — प्रत्येक पैकेज की अंतर्वस्तु समान होनी चाहिए और उसमें एक ही जाति, किस्म, क्वालिटी, आकार और परिपक्वता की बही डिग्री होगी।
- (iii) “उत्कृष्ट वर्ग” के मामले में रंग में समरूपता लागू होगी।

5. आकार संबंधी उपबंध :

(i) आकार का निर्धारण मध्यवर्तीय भाग के अधिकतम व्यास के अनुसार किया जाता है।

सभी श्रेणियों के लिए अपेक्षित व्यास द्वारा न्यूनतम आकार निम्न प्रकार है—

उत्कृष्ट वर्ग	वर्ग I	वर्ग II
60 मिलीमीटर	55 मिलीमीटर	50 मिलीमीटर

उसी पैकेज में फल के बीच व्यास में अंतर निम्नलिखित रूप से सीमित होगा :

—पंक्ति और परत में पैक किए गए उत्कृष्ट वर्ग I और वर्ग II के फल के लिए 5 मि.मी.

—पैकेज में थोक में पैक किए गए वर्ग I और वर्ग II के फल के लिए 10 मि.मी.

आकार संबंधी सहयता :

सभी वर्गों के लिए, जो न्यूनतम से नीचे 5 मि.मी. के अधिकतम अंतर के आकार के समान फल नहीं हैं, की संख्या और वजन के अनुसार 10%।

अनुसूची-23

खरबूजे का श्रेणी अभिधान और ब्वालिटी

1. खरबूजे, कुकुमिस मेलो एल. किस्मों ('चुने हुए प्रकारों) से अभिप्राप्त होंगे।

2. न्यूनतम अपेक्षाएँ :

(i) खरबूजे निमानुसार होंगे—

(क) अविकल;

(ख) दिखने में ताजा;

(ग) सुदृढ़;

(घ) अक्षत, सड़न या खराबी से प्रभावित उत्पाद जो मानव उपभोग के लिए उपयुक्त नहीं है, अपवर्जित है;

(ङ) स्वच्छ, किसी दृश्यमान बाह्य परार्थ से मुक्त;

(च) नाशकजीव से मुक्त;

(छ) नाशकजीव द्वारा कारित हानि से मुक्त;

(ज) असामान्य बाह्य नमी से मुक्त;

(झ) किसी बाह्य गंध/या स्वाद से मुक्त;

(ii) गूदे का कुल घुलनशील ठोस जो मध्यवर्ती भाग पर फल के छिलके में मध्य बिंदु पर भापा जाता है, जो 10 डिग्री ब्रिक्स से अधिक या सामान होगा;

(iii) खरबूजे निर्यात के लिए कोडेक्स पोषण संबंधी आयोग द्वारा यथा अधिकथित भारी धातुओं और नाशकजीवमार के अवशिष्ट स्तरों तथा अन्य खाद्य सुरक्षा मापदंड के अनुरूप होंगे।

3. श्रेणी अभिधान के लिए मापदंड :

श्रेणी अभिधान	श्रेणी के लिए अपेक्षाएँ	श्रेणी सहयता
1	2	3
उत्कृष्ट वर्ग	खरबूजे उत्कृष्ट ब्वालिटी के होने चाहिए। वे विशिष्ट किस्म या व्यावसायिक प्रकार के होने चाहिए। वे दोषमुक्त होने चाहिए किन्तु उनमें अपवाद स्वरूप काफी मामूली संतही दोष हो सकते हैं, परन्तु इनसे उत्पाद के सामान्य रूप, ब्वालिटी, पैकेज में ब्वालिटी को बनाए रखने और रखें जाने पर कोई प्रतिकूल प्रभाव नहीं पड़ता हो।	श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाले किन्तु वर्ग I की अपेक्षाओं को पूरा करने वाले या आपवादिक रूप से उस श्रेणी के लिए सहयता की सीमा के अंतर्गत आने वाले खरबूजे की संख्या या वजन के अनुसार 5%।

1	2
वर्ग I	<p>खरबूजे अच्छी क्वालिटी के होने चाहिए। वे विशिष्ट किस्म और/या व्यावसायिक प्रकार के होने चाहिए। उनमें निम्नलिखित मामूली दोष हो सकते हैं परंतु उनसे उत्पाद के सम्बन्ध लूप, क्वालिटी, पैकेज में क्वालिटी बनाए रखने और रखे जाने पर प्रभावित प्रभाव नहीं पड़ता हो।</p> <ul style="list-style-type: none"> - आकृति में मामूली दोष; - रंग में मामूली दोष (उगाते समय फल के भूमि स्थर्ण के स्थान पर छिलके के पीले रंग को दोष नहीं माना जाता है); - दबाने या हैंडलिंग के कारण छिलके पर हल्के धब्बे; - लंबाई में 2 से.मी. से कम कूरांग व लालसार हल्की थोड़ी चटकन जो गूदे तक न पहुंचे।
वर्ग II	<p>इस श्रेणी में वे खरबूजे समिलित हैं जो उत्पादक शर्जी में समिलित होने योग्य नहीं हैं, किंतु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करते हैं। उनमें निम्नलिखित दोष हो सकते हैं परन्तु खरबूजे का स्थान पर छिलके बनाए रखने और रखे जाने के संबंध में अपेक्षक संबंधित अधिकारी को बनाए रखता है।</p> <ul style="list-style-type: none"> - आकृति में दोष; - रंग में दोष (उगाते समय पर इन भूमि स्थर्ण के स्थान पर छिलके के पीले रंग को दोष नहीं माना जाता है); - हल्कों छिलन; - हल्की चटकनें या गहरी लंबांग; - दबाने या हैंडलिंग के कारण उपर राफें दोसों से फल का गूदा प्रभावित नहीं जाता जाता है।

4. अन्य अपेक्षाएं :

- (i) खरबूजे सावधानीपूर्वक चुने गए होने चाहिए, जो किस्म और/या व्यावसायिक मानदंडों के अनुरूप उनका समुचित स्तर पर विकास हो गया हो और परिपक्व हो गया।
- (ii) खरबूजों का विकास और स्थिति ऐसी होनी चाहिए जिससे वे निम्नलिखित वे

 - परिवहन और व्यवस्थापन की प्रक्रिया को महसूस करने के लिए ; और
 - गतव्य स्थान पर संतोषजनक स्थिति में पहुंचा जा लिए।

- (iii) न्यूनतम और अधिकतम वजन या न्यूनतम या अधिकतम व्यास में अधिक्यात्मक रूप से उपलब्ध होना।

5. आकार संबंधी उपबंध :

- (i) आकार का निर्धारण किसी एक फल के वजन या भूमिकर्त्ता गांग के व्यास होता है।

वजन के अनुसार आकार (न्यूनतम)	व्यास के अनुसार आकार (न्यूनतम)
250 ग्राम	7.5 से.मी.

- (ii) जब आकार को वजन के निवेशन के अनुसार अधिकतम किया जाता है, तो उसे उत्पादन में खरबूजे से 50% से अधिक नहीं होता।
- (ii) जब आकार को व्यास के निवेशन के अनुसार अधिकतम किया जाता है, तो उसे उत्पादन में 20% से अधिक नहीं होता।

आकार संबंधी सहृदाता

सभी श्रेणियों के लिए खरबूजों की सहृदाता 100 ग्राम के अनुसार 10% जिनका आकार 1.5 से.मी. से ऊपर होता।

अनुसूची-24

तरबूजे का श्रेणी अधिधान और क्वालिटी

1. तरबूज सिट्रलस लेनाट्स (थंब) मैट्सूम की किस्मों (चुने हुए प्रकारों) से अभिप्राप्त होंगे।
2. न्यूनतम अपेक्षाएँ :
 - (i) तरबूजे निम्नानुसार होंगे :—
 - (क) अविकल;
 - (ख) दिखने में ताजा;
 - (ग) सुदृढ़ और पर्याप्त रूप में पके हुए;
 - (घ) अक्षत, सड़न या खराबी से प्रभावित उत्पाद जो मानव उपभोग के लिए उपयुक्त नहीं हैं, अपवर्जित हैं;
 - (ङ) स्वच्छ, किसी दृश्यमान बाह्य पदार्थ से मुक्त;
 - (च) नाशकजीव से मुक्त;
 - (छ) नाशकजीव से कारित हानि से मुक्त;
 - (ज) असामान्य बाह्य नमी से मुक्त;
 - (झ) किसी बाह्य गंध और/या स्वाद से मुक्त;
 - (ii) गूदे का कुल घुलनशील ठोस को मध्यवर्ती भाग पर फल के छिलके में मध्यबिंदु पर मापा जाता है जो 10 डिग्री ब्रिक्स से अधिक या समान होगा।
 - (iii) तरबूजे निर्यात के लिए कोडेक्स पोषण संबंधी आयोग द्वारा यथाअधिकथित भारी धातुओं और नाशकजीवमार के अवशिष्ट स्तरों तथा अन्य खाद्य सुरक्षा मापदंड के अनुरूप होंगे।
3. श्रेणी अधिधान के लिए मापदंड :

श्रेणी अधिधान	श्रेणी के लिए अपेक्षाएँ	श्रेणी सह्यता
1	2	3
उत्कृष्ट वर्ग	तरबूजे उत्कृष्ट क्वालिटी के होने चाहिए। वे विशिष्ट किस्म/या व्यवसायिक प्रकार के होने चाहिए। वे दोषमुक्त होने चाहिए किन्तु उनमें अपवाद स्वरूप काफी मामूली सतही दोष हो सकते हैं, परन्तु इनसे उत्पाद के सामान्य रूप, क्वालिटी, पैकेज में क्वालिटी को बनाए रखने और रखे जान पर कोई प्रतिकूल प्रभाव न पड़ता हो।	श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाले किन्तु वर्ग I श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा करने वाले या आपवादिक रूप से उस श्रेणी के लिए सह्यता की सीमा के अंतर्गत आने वाले तरबूज की संख्या या वजन के अनुसार 5%।
वर्ग I	इस वर्ग के तरबूजों को अच्छी क्वालिटी का होना चाहिए। वे विशिष्ट किस्म/या व्यावसायिक प्रकार के होने चाहिए। वे निम्नानुसार होने चाहिए :— <ul style="list-style-type: none"> — अच्छी तरह विकसित हों। — चटकन या छिलन से मुक्त हों। <p>उनमें निम्नलिखित मामूली दोष हो सकते हैं परन्तु इनसे उत्पाद के सामान्य रूप, क्वालिटी, पैकेज में क्वालिटी बनाए रखने और रखे जाने पर कोई प्रतिकूल प्रभाव न पड़ता हो :—</p> <ul style="list-style-type: none"> — आकृति में मामूली दोष। — पीले भाग के रंग में मामूली दोष जो उगाए जाने के दौरान भूमि के स्पर्श से आए हैं। 	श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाले किन्तु वर्ग II श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा करने वाले या आपवादिक रूप से उस श्रेणी के लिए सह्यता की सीमा के अंतर्गत आने वाले तरबूजों की संख्या या वजन के अनुसार 10%।

1 2

- लंबाई में वृत्त 5 सेसी, से अर्थिक न हो। इन दोषों द्वारा फल का गूदा प्रभावित नहीं होता चाहिए।

वर्ग II

इस वर्ग में वे तरबूज सम्पादन हैं जो उच्चार, श्रेणियों और सम्मिलित होने के योग्य नहीं हैं किंतु न्यूनतम् अपेक्षाओं को पूरा करते हैं। उनमें निम्नलिखित रूप हो सकते हैं भरन्तु तरबूज, सामान्य रूप, क्वालिटी, क्वालिटी जो ब्रान्ड रखने और रखे जाने के संबंध में तरबूज अपनी आवश्यक दिशाप्रताओं को बनाए रखते हैं;

- आकृति में दोष;
- छिलके के रंग में दोष;
- हलकी छिलन

इन दोषों द्वारा फल का गूदा प्रभावित नहीं होता चाहिए।

इन दोषों की विवरण या वजन के अनुमान इन श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने ही किंतु न्यूनतम् अपेक्षाओं के बराबर होते हैं।

4. अन्य अपेक्षाएँ :

- (i) तरबूजे सावधानीपूर्वक चुने गए होने चाहिए और उनमें किसी या व्यावसायिक प्रदूषण वा उत्तराधिक अवधारणा के लिए मानदंडों के अनुरूप उनका समुचित स्तर पर विकास हो गया हो और परिपक्व होना चाहिए।
- (ii) तरबूजों का विकास और स्थिति ऐसी होनी चाहिए जिससे वे निम्नलिखित के लिए उपलब्ध हों:
 - परिवहन और व्यवस्थापन की प्रक्रिया को सहन करने के लिए, और
 - गंतव्य स्थान पर संतोषजनक स्थिति में पहुंचने के लिए।
- (iii) न्यूनतम् और अधिकतम् वजन या न्यूनतम् या अधिकतम् व्यास में अभिव्यक्त अनिवार्य अवधारणा की अनुसार विनाकित किया जाए।

5. आकार संबंधी उपबंध

- (i) आकार का निर्धारण एल के वजन द्वारा निम्नलिखित सारणी के अनुसार किया जाता है :

आकार कोड	वजन कि.ग्रा. में
क	1.25 से 2.50
ख	2.51 से 5.00
ग	5 कि.ग्रा. से अधिक

- (ii) जब तरबूज को पैकेज में रखा जाता है वहाँ उसी पैकेज में सबसे हलकी इकाई अवधारणा यांत्री इकाई के बीच अंतर से अधिक सबसे हलकी इकाई के 2 कि.ग्रा. या 3.5 कि.ग्रा. से अधिक नहीं रहती चाहिए।
- (iii) वजन से संबंधित एकरूपता ढेर में ग्रेड गए तरबूजों के लिए अनिवार्य नहीं है।

आकार संबंधी सहृदयता

सभी श्रेणियों के लिए, पैकेज पर दर्शाएँ गए अवधारणा से निम्न अधिकतमा कम आकार अवधारणा तरबूजों की न्यूनतम्। किंतु सबसे छोटे आकार श्रेणी में पैक किए गए तरबूजों के लिए सोच्या गा वजन के अनुसार 10%।

अनुमति-25

संकेत : श्रेणी अधिकारी और क्वालिटी

1. सेम, फेजोलस ब्लैगरिस एल. और फेजोलिन ऑको-एल एल. की किसी (चुने हुए प्रकार) अधिकतम् होगी :
2. न्यूनतम् अपेक्षाएँ :

- (i) सेम निम्नानुसार होगी :-
 - (क) अविकल;

(ख) अक्षत, सड़न या खराबी से प्रभावित उत्पाद जो मानव उपभोग के लिए उपयुक्त नहीं हैं अपवर्जित हैं;

(ग) स्वच्छ, किसी दृश्यमान बाह्य पदार्थ से मुक्त;

(घ) नाशकजीव से मुक्त;

(ड) नाशकजीव से कारित हानि से मुक्त;

(च) असामान्य बाह्य नमी से मुक्त;

(छ) किसी बाह्य गंध और/या स्वाद से मुक्त;

(ii) सेम सावधानीपूर्वक चुने जाने चाहिए।

(iii) सेम नियात के लिए कोडेक्स पोषण संबंधी आयोग द्वारा यथाअधिकथित भारी धातुओं और नाशकजीवमार के अवशिष्ट स्तरों तथा अन्य खाद्य सुरक्षा मापदंड के अनुरूप होंगी।

3. श्रेणी अभिधान के लिए मापदंड :

श्रेणी अभिधान	श्रेणी के लिए अपेक्षाएं	श्रेणी सह्यता
1	2	3
उत्कृष्ट वर्ग	<p>सेम उत्कृष्ट श्रेणी की होनी चाहिए। आकृति, विकास और रंग में वे विशिष्ट किस्म/या व्यावसायिक प्रकार की होनी चाहिए।</p> <ul style="list-style-type: none"> – फूली हुई आसानी से काटी गई; – बहुत मुलायम; – सीधी; – रेशारहित; <p>बीज, यदि उपस्थित हों तो छोटे और मुलायम होनी चाहिए।</p> <p>तथापि नीडलबीन बीज रहित होनी चाहिए।</p> <p>वे दोष मुक्त होंगे।</p>	<p>श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाली किन्तु वर्ग I की अपेक्षाओं को पूरा करने वाली या आपवादिक रूप से उस श्रेणी के लिए सह्यता की सीमा के अंतर्गत आने वाली सेम की संख्या या वजन के अनुसार 5%।</p>
वर्ग I	<p>सेम अच्छी क्वालिटी की होनी चाहिए। आकृति, विकास और रंग वे विशिष्ट किस्म या व्यावसायिक प्रकार की विशिष्टता होनी चाहिए।</p> <ul style="list-style-type: none"> – फूली हुई; – कच्ची और मुलायम; – व्यवहारिक रूप से रेशे-रहित, सिवाय फांक करने के लिए सेमों की दशा में <p>बीज यदि उपस्थित हो तो छोटे और मुलायम होंगे।</p> <p>उनमें निम्नलिखित मामूली दोष हो सकते हैं, परंतु इनसे उत्पाद के सामान्य रूप, क्वालिटी, पैकेज में क्वालिटी को बनाए रखने पर और रखे जाने पर कोई प्रतिकूल प्रभाव न पड़ता हो,—</p> <ul style="list-style-type: none"> – आकृति में मामूली दोष; – रंग में मामूली दोष; – छिलके में मामूली दोष; 	<p>श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाली किन्तु वर्ग II की अपेक्षाओं को पूरा करने वाली या आपवादिक रूप से उस श्रेणी के लिए सह्यता सीमा के अंतर्गत आने वाली सेम की संख्या या वजन के अनुसार 10%।</p>
वर्ग II	<p>इस श्रेणी में सेम सम्मिलित हैं जो उच्चतर श्रेणी में सम्मिलित होने के योग्य नहीं हैं, किन्तु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करती हैं।</p>	<p>श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाली किन्तु श्रेणी की न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करने वाली सेमों की संख्या या वजन के अनुसार 10%;</p>

- वे निम्नलिखित होनी चाहिए;
- उचित रूप से मुलायम;
- नीडल सेम की दशा में रस्ट दागों से मुक्त होंगी।
- बीज, यदि उपर्युक्त हों तो बहुत लंबे नहीं होने चाहिए और उचित रूप से मुलायम होने चाहिए।

उनमें निम्नलिखित दोष हो सकते हैं,
परंतु इनसे उत्पाद के सामान्य रूप, क्वालिटी, पैकेज में क्वालिटी
को बनाए रखने पर और रखे जाने पर कोई प्रतिकूल प्रभाव नहीं
पड़ता हो।

- आकृति में दोष;
- रंग में दोष;
- छिलके में दोष;
- रेशे;
- नीडल सेम की दशा में छोटे रस्ट दागों से मुक्त होंगी।

4. अन्य अपेक्षाएँ :

- (i) सेम का विकास और स्थिति ऐसी होनी चाहिए जिससे वे निम्नलिखित के लिए समर्थ हों :
 - किस्म की विशिष्ट विशिष्टताओं के समान क्रियात्मक परिपक्वता समुचित अवधि में प्राप्त करने के लिए,
 - परिवहन और व्यवस्थापन की प्रक्रिया सहन करने के लिए, और
 - गंतव्य स्थान पर संतोषजनक स्थिति में पहुंचने के लिए।
- (ii) प्रत्येक पैकेज की अंतर्वस्तु समरूप होनी चाहिए और उसी मूल, किस्म, क्वालिटी, आकार और पर्याप्तता की समान होनी चाहिए;
- (iii) नीडल सेम 'अतिउत्तम', 'उत्तम' या 'साधारण' शब्दों द्वारा उपर्युक्त किया जाएगा;
- (iv) पैकेज सभी बाह्य पदार्थों से मुक्त होना चाहिए।

5. आकार संबंधी उपबंध

- (i) आकार का निर्धारण संधि से लंबवत् पर नापी गई फली की अधिकतम चौड़ाई द्वारा किया जाता है।
आकार, निम्नलिखित वर्गीकरण के अनुसार केवल नीडल सेम के लिए अनिवार्य है।

अतिउत्तम	— फली की चौड़ाई 6 मिमी. से अधिक न हो,
उत्तम	— फली की चौड़ाई 9 मिमी. से अधिक न हो,
मध्यम	— फली की चौड़ाई 12 मिमी. से अधिक न हो,

 मध्यम नीडल सेम 'अतिरिक्त' वर्ग में नहीं रखी जा सकेगी।

(i) आकार संबंधी सहृयता

सभी वर्गों के लिए (यदि आकार दिया गया है) : आकार के संबंध में अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाली सेमों की संख्या या वजन अनुसार 10%।

इफसे उत्पादकता, स्पष्टीकरण, स्पष्टीकरण तथा वजन के अनुसार 3% से अधिक अवृद्धि उत्पादन में होती हो सकता है गर्दन वर्ष में अन्यतरीगी आग का लोगा हिस्सा भी हो सकता है अतिरिक्त वर्ष में फलिया बढ़ रहेंगी।

अनुसूची 26

फूल गोभी का श्रेणी अभिधान और क्वालिटी

1. फूल गोभी ब्रासीका ओलेरासिआ एल. की किस्मों से अभिप्राप्त होंगे ।

2. न्यूनतम अपेक्षाएँ :

(i) फूल के गुच्छे निम्नानुसार होंगे :-

(क) दिखने में ताजा;

(ख) अविकल;

(ग) अक्षत;

(घ) स्वच्छ;

(ङ.) उर्वरक के सभी रेशों या अन्य रसायनों से मुक्त;

(च) उत्पाद की सामान्य स्थिति को प्रभावित करने वाले नाशक जीवों से मुक्त;

(छ) नाशक जीवों द्वारा होने वाली क्षति से मुक्त;

(ज) असामान्य बाह्य नमी से मुक्त;

(झ) किसी बाह्य गंध और/या स्वाद से मुक्त;

(ञ) लार्वा, कुटकी, इल्ली इत्यादि से मुक्त ।

(ii) वे निर्यात के लिए कोडेक्स पोषण संबंधी आयोग द्वारा यथा अधिकथित भारी धातुओं और कीटनाशकों के अवशिष्ट स्तरों तथा अन्य खाद्य सुरक्षा मापदंड के अनुरूप होंगे ।

3. श्रेणी अभिधान के लिए मापदंड :

श्रेणी अभिधान	श्रेणी के लिए अपेक्षाएँ	श्रेणी सहाता
1	2	3
उत्कृष्ट वर्ग	<p>फूल गोभी उच्चतर श्रेणी की होनी चाहिए ।</p> <p>वे विशिष्ट किस्म/या व्यावसायिक प्रकार की होनी चाहिए ।</p> <p>फूल का गुच्छा निम्नानुसार होना चाहिए-</p> <ul style="list-style-type: none"> - सुगठित, सुदृढ़ और ठोस; - बहुत धनी संरचना का; - रंग में समरूपता से सफेद या हल्का कीम हो, - किसी भी दोष से मुक्त होगा । <p>यदि फूल गोभी “पत्तियों सहित” या “छंटी हुई” हो तो पत्तियां ताजी होनी चाहिए ।</p>	<p>श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाली किन्तु वर्ग I की अपेक्षाओं को पूरा करने वाली या आपवादिक रूप से उस श्रेणी के लिए सह्यता सीमा के अंतर्गत आने वाली फूल गोभी की संख्या के अनुसार 5 प्रतिशत ।</p>
वर्ग I	<p>फूल गोभी अच्छी क्वालिटी की होनी चाहिए ।</p> <p>वे विशिष्ट किस्म या व्यावसायिक प्रकार की होनी चाहिए ।</p> <p>फूल का गुच्छा निम्नानुसार होना चाहिए-</p> <ul style="list-style-type: none"> - सुदृढ़; - बहुत धनी संरचना का; - रंग में सफेद से आइवरी तक; 	<p>श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाली किन्तु वर्ग II की अपेक्षाओं को पूरा करने वाली फूल गोभी की संख्या के अनुसार 10% ।</p>

1

2

— दोबों जैसे—धब्बों, शीर्ष पर निकली हुई पत्तियों,
पश्च परजीवियों या बीमारियों द्वारा क्षतियों, पाले और
छिलन के निशानों से मुक्त !

उभय मिम्मलिखित मामूली थोड़े ही मुकारे हैं परन्तु
इन्हें उत्पाद के सामान्य रूप, इकाईकरण, पैकेज भें
क्रांतिकारी को बनाए रखने और इसे जाने पर कोई
प्रतिकूल प्रभाव नहीं पड़ता हो :

— आकृति या विकास में मामूली गोद.

— रंग में मामूली छिलके में दोष

— बहुत मामूली लोमेशी.

यदि फूलगोभी “पत्तियों सहित” या “छटी हुई” हो
तो पत्तियां ताजी होनी चाहिए :

बग II

इस अंगी में वे फूलगोभी सम्मिलित हैं जो उच्चतर
श्रेणियों में सम्मिलित होने चाहिए नहीं हैं किन्तु न्यूनतम
अंगेशाओं को पूरा करती हैं ।

श्रेणी II : यह लगभग हरे फूलों वाली
न्यूनतम अंगी है जो धूरे भरने वाली और
उपभोग के लिए उपयोगिता वाली की संरक्षण
अनुसार :

फूल का गुच्छा निम्नानुसार होना चाहिए

— मामूली रूप से विरुद्धित,

— सरचना में मामूली ढील,

— रंग में पीला सा ।

उनमें निम्मलिखित हो सकते हैं :

— धूप से झुलसने के मामूली निशान,

— शीर्ष पर पांच पीली हरी पत्तियों से अधिक
अपवृद्धि न हो,

— मामूली लोमेशी (लेकिन पीलों का छूट वें
चिपचिपी नहीं) हो सकती है,

— पाले द्वारा बहुत हल्की क्षति,

— हल्की छिलन ।

4. अन्य अपेक्षाएँ :

फूल गोभी सावधानोपूर्वक चुनी गई होनी चाहिए और किसी और उत्पादक क्षेत्र के लिए इसका समान
पर विकास ही नहीं हो और परिपक्व हो गई हों ।

फूल गोभी का विकास और स्थिति ऐसी होनी चाहिए जिससे वे निम्मलिखित के लिए :

— फैरिवहन और व्यवस्थापन की प्रक्रिया को भरने के लिए;

— गतव्य स्थान पर संतोषजनक स्थिति से पहुंचने के लिए ।

फूलगोभी निम्म रूप में रखी जा सकती है :

(i) “पत्तियों सहित” : फूलगोभी ऐसी रखस्थ हरी पत्तियों से ढककर, जो पर्याप्त संख्या में हों तथा पूरे शीर्ष की रक्षा कर सके । डठल को संरक्षण देने वाली पत्तियों के नाम नहीं दिए गए हैं ।

(ii) "पत्ती रहित" : सभी पत्तियों सहित फूलगोभी और डंठल का अखाद्य हिस्सा हटा दिया जाएगा। लगभग पांच छोटी और मुलायम पीली, हरि पत्तियां बिना छांटी हुई, शीर्ष के पास हो सकती हैं।

(iii) "छांटी हुई" : शीर्ष के संरक्षण के लिए छोड़ी गई पत्तियों की समुचित संख्या के साथ फूलगोभी। ये पत्तियां स्वस्थ और हरी तथा शीर्ष के आधार से 3 से.मी. से अधिक नहीं छांटी जाएंगी। डंठल संरक्षण बाली पत्तियों के थोड़ा नीचे से काटा जाना चाहिए।

5. आकार संबंधी उपबंध :

फूल गोभी के आकार का निर्धारण उनके मध्यवर्तीय भाग के अधिकतम व्यास द्वारा किया जाता है या फल के ऊपरी भाग के सबसे बड़े परिमाण पर मापे गए वृतांश द्वारा होगा।

न्यूनतम व्यास 11 से.मी. पर नियत किया जाएगा और वृतांश का न्यूनतम परिमाण 13 से.मी. होगा। प्रत्येक पैक में सबसे छोटे और सबसे बड़े फूलगोभी के आकार में 4 से.मी. से अनधिक व्यास द्वारा या 5 से.मी. वृतांश के माप द्वारा आकार में अंतर नहीं होगा।

आकार संबंधी सहयता :

सभी श्रेणियों के लिए : प्रति पैकेज 10 से.मी. व्यास के (या 12 से.मी. वृतांश मापन) फूलगोभी की संख्या के अनुसार 10%।

अनुसूची-27

मिर्च का श्रेणी अभिधान और क्वालिटी

1. मिर्च कैपसियम एनुम (एल) की किसी से अभिग्राह होगी।

2. न्यूनतम अपेक्षाएं :

(i) मिर्च निमानुसार होगी :-

- (क) साबुत, पुष्पवृत्त के सहित या रहित;
- (ख) दिखने में ताजी;
- (ग) स्वच्छ, अक्षत किसी बाह्य पदार्थ से मुक्त;
- (घ) उत्पाद के सामान्य रूप को प्रभावित करने वाले नाशक जीवों से मुक्त;
- (ङ) नाशक जीवों द्वारा कारित हानि से मुक्त;
- (च) शोतागार से हटाए जाने के बारे के संघनन को छोड़कर असामान्य बाहरी नमी से मुक्त;
- (छ) किसी बाह्य गंध/या स्वाद से मुक्त;
- (ज) निम्न या उच्च ताप द्वारा कारित हानि से मुक्त;
- (झ) धूप ताप्रता से मुक्त;
- (ञ) नमी के कारण होने वाली क्षति से मुक्त।

(ii) मिर्च नियात के लिए कोडेक्स पोषण संबंधी आयोग द्वारा यथाअधिकथित भारी धातुओं और नाशकजीवमार के अवशिष्ट स्तरों और अन्य खाद्य सुरक्षा मापदंडों के अनुरूप होंगी।

3. श्रेणी अभिधान के लिए मापदंड :

श्रेणी अभिधान	श्रेणी के लिए अपेक्षाएं	श्रेणी सहयता
1	2	3
उत्कृष्ट वर्ग	मिर्च उच्चतर क्वालिटी की होनी चाहिए। वे पूर्ण विकसित और उनमें विशिष्ट किस्म की सभी विशिष्टताएं होनी चाहिए। वे दोषों से मुक्त होनी चाहिए।	श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाली किन्तु वर्ग । श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा करने वाली या आपवादिक रूप से उस श्रेणी के लिए सह्यता की सीमा के अंतर्गत आने वाली मिर्च की संख्या या वजन के अनुसार 5%।

1 2

वर्ग I

मिर्च अच्छी क्वालिटी की होनी चाहिए। वे विशिष्ट किस्म/व्यावसायिक प्रकार की होनी चाहिए। निम्नलिखित मामूली दोष हो सकते हैं परंतु इनसे उत्पाद का सामान्य रूप, क्वालिटी, पैकेज में क्वालिटी बनाए रखने और रखने जाने पर कोई प्रतिकूल प्रभाव न पड़ता हो।

- आकृति में मामूली दोष;
- रंग में मामूली दोष जिसमें धूप के धब्बे भी सम्मिलित हैं;
- छिलके के मामूली दोष (जैसे खरोंच, धब्बे, कटे, दाग) जो कुल सतही क्षेत्र का 2% से अधिक नहीं होंगे।
- दोषों द्वारा किसी भी दशा में फलियों की फलाभिती प्रभावित नहीं होनी चाहिए।

वर्ग II

इस श्रेणी में वे मिर्च सम्मिलित हैं जो उच्चतर श्रेणियों में सम्मिलित होने के योग्य नहीं हैं, किंतु न्यूनतम अपेक्षाओं में विनिर्दिष्ट न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करती हैं। उनमें निम्नलिखित दोष हो सकते हैं, परंतु मिर्च में क्वालिटी, पैकेज में क्वालिटी बनाए रखने और रखने जाने के संबंध में अपनी आवश्यक विशेषताओं को बनाए रखती हों;

- आकृति में दोष;
- रंग के दोष, जिसमें धूप के धब्बे भी सम्मिलित हैं;
- छिलके के दोष (जैसे खरोंच, धब्बे, कटा, छिला और दाग) जो कुल सतही क्षेत्र का 5% से अधिक नहीं होंगे। दोषों द्वारा किसी भी दिशा में फलियों की फलाभिती प्रभावित नहीं होनी चाहिए।

4. अन्य अपेक्षाएं :

मिर्च सावधानीपूर्वक चुनी जानी चाहिए और किस्म और उत्पादक क्षेत्र के लिए उचित अनुरूप नियम समूचित विकास हो गया हो। मिर्च का विकास और स्थिति ऐसी होनी चाहिए जिससे वे निम्नलिखित के लिए उपयोग हो।

- परिवहन और व्यवस्थापन की प्रक्रिया सहन करने के लिए, और
- गंतव्य स्थान पर संतोषजनक स्थिति में पहुंचने के लिए।

5. आकार संबंधी उपबंध

आकार का निर्धारण बिना टोपी की फलों की लंबाई के अनुसार किया जाता है।

आकार कोड	लंबाई (सें. मी. में)
क	2.6 से कम
ख	2.6 – 4.0
ग	4.1 – 7.0
घ	7.1 – 10.0
ड	10.1 से अधिक

आकार संबंधी सहायता

सभी वर्गों के लिए पैकेज पर दर्शाए गए आकार से ठीक अधिक/द कम आकार से अधिक लंबाई का 10% अनुसार 10%।

अनुसूची-28

पहाड़ी मिर्च या मीठी मिर्च का श्रेणी अभिधान और क्वालिटी

1. पहाड़ी मिर्च या मीठी मिर्च कैपसीकम एनुम (एल.) वार, एनुम. की किस्मों (चुने हुए प्रकारों) से अधिग्राप्त होंगे।

2. न्यूनतम अपेक्षाएँ :

(i) पहाड़ी मिर्च या मीठी मिर्च निम्नानुसार होगी :

- (क) स्वच्छ और अविकल ;
- (ख) अक्षत, सुदृढ़ और सुविकसित
- (ग) दिखने में ताजे ;
- (घ) पुष्पवृत्त के साथ ;
- (ङ) किसी दृश्यमान बाह्य पदार्थ से मुक्त ;
- (च) नाशकजीव से और नाशक जीव से कारित हानि से मुक्त ;
- (छ) पाले द्वारा कारित क्षति से मुक्त ;
- (ज) शीतागार से हटाए जाने के बाद से संधनन को छोड़कर असामान्य बाहरी नमी से मुक्त ;
- (झ) बाह्य गंध/या स्वाद से मुक्त ;
- (ज) निम्न या उच्च ताप द्वारा कारित हानि से मुक्त ।

(ii) वे निर्यात के लिए कोडैक्स पोषण संबंधी आयोग द्वारा यथा अधिकथित भारी धातुओं और नाशकजीवमार के अवशिष्ट स्तरों तथा अन्य खाद्य सुरक्षा मापदण्ड के अनुरूप होंगे।

3. श्रेणी अभिधान के लिए मापदण्ड :

श्रेणी अभिधान	श्रेणी के लिए अपेक्षाएँ	श्रेणी सह्यता
1	2	3
उत्कृष्ट वर्ग	पहाड़ी मिर्च या मीठी मिर्च उत्कृष्ट क्वालिटी की होनी चाहिए। वे विशिष्ट किस्म/या व्यावसायिक प्रकार की होनी चाहिए। वे दोषों से मुक्त होनी चाहिए।	श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाली किन्तु वर्ग I की अपेक्षाओं को पूरा करने वाली या आपवादिक रूप से उस श्रेणी की सह्यता के अंतर्गत आने वाली पहाड़ी मिर्च या मीठी मिर्च की संख्या या वजन के अनुसार 5 प्रतिशत।
वर्ग I	पहाड़ी मिर्च या मीठी मिर्च अच्छी क्वालिटी की होनी चाहिए। वे विकास, आकृति, रंग और परिपक्वता के संबंध में विशिष्ट किस्म/या व्यावसायिक प्रकार की होनी चाहिए। उनमें निम्नलिखित मामूली दोष हो सकते हैं परन्तु इनसे उत्पाद के सामान्य रूप, क्वालिटी, पैकेज में क्वालिटी बनाए रखने और रखे जाने पर कोई प्रतिकूल प्रभाव न पड़ता हो। —पुंज अविकल सहित घृतक में बहुत ही मामूली क्षति या कटाव।	श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाली किन्तु वर्ग II की अपेक्षाओं को पूरा करने वाली या आपवादिक रूप से उस श्रेणी की सह्यता की सीमा के अंतर्गत आने वाली पहाड़ी मिर्च या मीठी मिर्च की संख्या या वजन के अनुसार 10 प्रतिशत।
वर्ग II	इस श्रेणी में वे पहाड़ी मिर्च या मीठी मिर्च सम्मिलित हैं जो उच्चतर श्रेणियों में सम्मिलित होने के योग्य नहीं हैं, किन्तु न्यूनतम अपेक्षाओं	श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाली किन्तु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करने वाली पहाड़ी मिर्च या मीठी मिर्च की संख्या या वजन के अनुसार 10 प्रतिशत।

1

2

3

को पूरा करती हैं। उनमें निम्नलिखित दोष हो सकते हैं परन्तु पहाड़ी मिर्च या मीठी मिर्च में क्वालिटी, क्वालिटी बनाए रखने और इसे जाने के संबंध में अपनी आवश्यक विशेषताएँ को बनाए रखती हैं।

—आकृति और विकास में दोषः

—लंबे किए गए आकार के लिए लम्बाई में 2 सेमी. की सीमासहित धूप ताप्रता या मामूली ठीक हो चुके दाग और अन्य दोषों के लिए कुल क्षेत्र का 1 वर्ग सेमी।

—मामूली सूखी चटकन जो 3 सेमी. को संचयी संपूर्ण लम्बाई से अधिक न हो।

—पुंज अविकल सहित वृतक में मामूली क्षति या कटाव।

—मामूली धब्बे

वे बिना कुम्हलाई हुई कम सुदृढ़ हो सकेंगी।

4. अन्य अपेक्षाएँ :

(i) पहाड़ी मिर्च या मीठी मिर्च सावधानीपूर्वक चुनी जानी चाहिए और उनमें समुचित परिमाण आ गई हो। पहाड़ी मिर्च या मीठी मिर्च का विकास और स्थिति ऐसी होनी चाहिए जिससे वे निम्नलिखित के लिए समर्थ हों—

—परिवहन और व्यवस्थापन की प्रक्रिया सहन करने के लिए, और

—गंतव्य स्थान पर संतोषजनक स्थिति में पहुंचने के लिए।

(ii) प्रत्येक पैकेज की मात्रा एक समान होनी चाहिए और मीठी मिर्च एक ही मूल, किञ्चि या व्यावसायिक प्रकार, क्वालिटी, (यांदे तो) की ढानी चाहिए तथापि विभिन्न रंगों के पहाड़ी मिर्च या मीठी मिर्च या मिश्रण मूल, व्यावसायिक प्रकार, क्वालिटी तक अनुज्ञेय है। आकार (यदि हो) एक समान हो तथा उनमें प्रत्येक रंग की पहाड़ी मिर्च या मीठी मिर्च की मंख्या स्फरन होंगी।

(iii) पैकेज की मात्रा का दिखने वाला भाग सम्पूर्ण मात्रा के समान होना चाहिए।

(iv) पैकेज के अंदर प्रयुक्त सामग्री नई, स्वच्छ और इसकी क्वालिटी उत्पाद को बाह्य रूप आंतरिक झन्नि ने बनाने वाला चाहिए।

5. आकार संबंधी उपबंध :

(क) आकार का निर्धारण पहाड़ी मिर्च या मीठी मिर्च के स्कंध व्यास (चौड़ाई) द्वारा किया जाता है।

स्पाई मीठी मिर्च (टोमेटो पीपर) की दशा में “चौड़ाई” पद से अधिकतम मध्यवर्ती व्यास अभिप्रेत है।

पहाड़ी मिर्च या मीठी मिर्च एक ही पैकेज में सबसे बड़ी और सबसे छोटी पहाड़ी मिर्च के व्यास का अंतर 20 मि.मी. से अधिक हो सकेगा।

मीठी मिर्च की चौड़ाई निम्नलिखित से कम नहीं होंगी—

—लंबी मीठी मिर्च (बिंदु वाली) : 20 मि.मी.

—चौकोर मीठी मिर्च (कुर्ठित) और चौकोर शुंडाकाः मीठी मिर्च (पेंग-टाप) : 40 मि.मी.

—मट्टी मीठी मिर्च (टोमेटो पीपर) : 55 मि.मी.

इन लिए न्यूनतम आकार के अधीन रहते हुए आकार अनिवार्य नहीं हैं।

इतनां आकार संबंधी अपेक्षाएँ लागू नहीं होंगी।

*लंबे उत्पाद से मीठी मिर्च की किसी या चुने हुए प्रकार और उगाने की पद्धति, उपजाना या विशेष गुणों की तकनीकियां जिसमें अप्रियकारी की मीठी मिर्च जो पूरी तरह विकसित नहीं हो पाई है या अपर्याप्त आकार की है, को छान्दकर पौधे द्वारा अभिप्राप्त हैं, अभिप्राप्त होने को सभी अन्य अपेक्षाएँ पूरी होनी चाहिए।

ख. आवकार संबंधी सहयता

उत्कृष्ट वर्ग : ± 5 मि.मी. के अंतर में चिह्नित आकार को पूरा नहीं करने वाली जिनमें वर्ग अभिकथित न्यूनतम आकार से कम मीठी मिर्च का 5 प्रतिशत से अधिक नहीं सम्मिलित है, मीठी मिर्च की संख्या या वजन के अनुसार 5 प्रतिशत।

वर्ग-I : ± 5 मि.मी. के अंतर में चिह्नित आकार को पूरा नहीं करने वाली जिनमें अभिकथित न्यूनतम आकार से कम मीठी मिर्च का 5 प्रतिशत से अधिक नहीं सम्मिलित है, मीठी मिर्च की संख्या या वजन के अनुसार 10 प्रतिशत।

वर्ग-II : आकार वाली मीठी मिर्च
 ± 5 मि.मी. के अंतर में चिह्नित आकार को पूरा नहीं करने वाली जिनमें अभिकथित न्यूनतम आकार से कम मीठी मिर्च का 5 प्रतिशत से अधिक नहीं सम्मिलित है, मीठी मिर्च की संख्या या भार के अनुसार 10 प्रतिशत।
बिना आकार वाली मीठी मिर्च
अभिकथित न्यूनतम आकार से छोटी 5 मि.मी. तक की मीठी मिर्च की संख्या या वजन के अनुसार 5 प्रतिशत।

अनुसूची-29

भिण्डी का श्रेणी अधिधान और क्वालिटी

1. भिण्डी माइक्रोसीए परिवार के एबेलमोस्चस इस्कुलेन्ट्स एल मोइन्स परिवार की किस्मों (चुने हुए प्रकारों) से अभिप्राप्त होंगे।

2. न्यूनतम अपेक्षाएँ :

(i) भिण्डी निम्नानुसार होंगी :

- (क) वृतंक और अविकल टिप साहित संपूर्ण ;
- (ख) सुदृढ़ ;
- (ग) अक्षत और दिखने में स्वच्छ ;
- (घ) मुलायम ;
- (ड) स्वच्छ ;
- (च) धब्बे से मुक्त ;
- (छ) किसी दृश्यमान बाह्य पदार्थ से मुक्त ;
- (ज) शीतागार से हटाए जाने के बाद से संधनन को छोड़कर असामान्य बाहरी नमी से मुक्त ;
- (झ) निम्न और उच्च तापमान द्वारा कारित हानि से मुक्त ;
- (ञ) किसी बाह्य गंध/या स्वाद से मुक्त ;
- (ट) नाशकजीव द्वारा कारित क्षति से मुक्त ;
- (ठ) पर्याप्त रूप से विकसित (रेशे विनिर्मिती से यूर्व तोड़ी जानी चाहिए) ;
- (ड) कठोर बीजों से मुक्त ;

(ii) भिण्डी निर्यात के लिए कोडेक्स फोजन संबंधी आयोग द्वारा यथा अधिकथित भारी धातुओं और नाशकजीवमार के अवशिष्ट स्तरों और अन्य खाद्य सुरक्षा मापदंड के अनुरूप होंगी।

3. श्रेणी अधिधान के लिए मापदण्ड :

श्रेणी अधिधान	श्रेणी के लिए अपेक्षाएँ	श्रेणी सहयता
1	2	3
उत्कृष्ट वर्ग	भिण्डी उच्चतर क्वालिटी की होनी चाहिए। वे विशिष्ट किस्म की होनी चाहिए। वे बहुत मामूली दोषों के अपवाद सहित दोषों से मुक्त होनी चाहिए परन्तु इनसे उत्पाद का सामान्य रूप, क्वालिटी, पैकेज में क्वालिटी बनाए रखने और रखे जाने पर कोई प्रतिकूल प्रभाव न पड़ता हो।	श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाली किन्तु वर्ग I की अपेक्षाओं को पूरा करने वाली या आपवादिक रूप से उस श्रेणी के लिए सहयता सीमा के अंतर्गत आने वाली भिण्डी की संख्या या वजन के अनुसार 5 प्रतिशत।

1

2

वर्ग I

भिंडी अच्छी क्वालिटी की होनी चाहिए। वे विशिष्ट किस्म की होनी चाहिए। उनमें निम्नलिखित मामूली दोष हो सकते हैं परन्तु उनसे उत्पाद के सामान्य रूप, क्वालिटी, पैकेज में क्वालिटी बनाए रखने और रखे जाने पर कोई प्रतिकूल प्रभाव न पड़ता हो।

—रंग में मामूली दोष

—मामूली छिलके के दोष (धब्बा, दाग, खरोंच, गुमटे, कटे) जो कुल सतही क्षेत्र का 2 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।

वर्ग II

इस श्रेणी में वे भिंडी सम्मिलित हैं जो उच्चतर श्रेणियों में सम्मिलित होने के योग्य नहीं हैं किंतु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करती हैं। भिंडियों में निम्नलिखित दोष हो सकते हैं परन्तु वे क्वालिटी, पैकेज में क्वालिटी बनाए रखने और रखे जाने के संबंध में अपनी आवश्यक विशेषताओं को बनाए रखती हों ;

—रंग में दोष ;

—आकृति और विकास में दोष ;

—छिलक में दोष (धब्बे, दाग, खरोंच, गुमटे, कटे) जो कुल सतही क्षेत्र का 5 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।

4. अन्य अपेक्षाएं :

भिंडी का विकास और स्थिति ऐसी होनी चाहिए जिससे वे निम्नलिखित के लिए समर्थ हों।

—परिवहन और व्यवस्थापन की प्रक्रिया सहन करने के लिए, और

—गम्भीर स्थान पर संतोषजनक स्थिति में पहुंचने के लिए।

5. आकार संबंधी उपबंध :

(क) आकार का निर्धारण फल की लंबाई (बिना डंटल मि.मी. में) द्वारा निम्नलिखित तालिका के अनुसार किया जाता है :

आकार कोड	लंबाई (सें. मी. में)
क	40.1-65.0
ख	65.1-90.0
ग	90.1-115.0
घ	115.1 और अधिक

(ख) आकार संबंधी सहयता

सभी वर्गों के लिए, उस श्रेणी के लिए विनिर्दिष्ट आकार को पूरा नहीं करने वाली किंतु उसके नीचे को श्रेणी के लिए आकार अपेक्षाओं को पूरा करने वाली भिंडियों की संख्या या वजन के अनुसार 10 प्रतिशत।

श्रेणी की अपेक्षाओं के लिए कानून नियमों के अनुसार वजन के अपेक्षाओं को पूरा करने वाली भिंडियों की संख्या या वजन के लिए सहयता सीमा 10 प्रतिशत अन्तर्वर्ती भिंडी की या वजन के अनुसार 10 प्रतिशत।

श्रेणी की अपेक्षाओं के लिए वजन के अनुसार अपेक्षाओं को पूरा करने वाली भिंडी की संख्या या वजन के अनुसार 10 प्रतिशत।

अनुसूची-30

चीकू का श्रेणी अधिधान और क्वालिटी

1. चीकू मनीलकारा अचरस की किस्मों (चुने हुए प्रकारों) से अभिप्राप्त होगा।
2. न्यूनतम अपेक्षाएं :

 - (i) चीकू निम्नानुसार होंगे :
 - (क) अविकल, अक्षत ;
 - (ख) दिखने में ताजे ;
 - (ग) किसी दृश्यमान बाह्य पदार्थ से मुक्त ;
 - (घ) गुपट से व्यवहारिक रूप से मुक्त ;
 - (ङ) उत्पाद के सामान्य रूप को प्रभावित करने वाले नाशक जीव से मुक्त ;
 - (च) नाशक जीव द्वारा कारित हानि से मुक्त ;
 - (छ) असामान्य बाह्य नमी से मुक्त ;
 - (ज) किसी बाह्य गंध और/या स्वाद से मुक्त ;
 - (झ) निम्न और उच्च तापमान द्वारा कारित क्षति से मुक्त ;
 - (ii) चीकू बहुत मुलायम, मुरझाया या पानी भरा नहीं होंगे।
 - (iii) चीकू निर्यात के लिए कोडेक्स पोषण संबंधी आयोग द्वारा यथाअधिकथित भारी धातुओं ओर नाशकजीवमार के अवशिष्ट स्तरों और अन्य खाद्य सुरक्षा मापदंड के अनुरूप होंगे।

3. श्रेणी अधिधान के लिए मापदण्ड :

श्रेणी अधिधान	श्रेणी के लिए अपेक्षाएं	श्रेणी सहयता
1	2	3
उत्कृष्ट वर्ग	चीकू उच्चतर क्वालिटी के होने चाहिए। वे पूर्ण विकसित और इनमें विशिष्ट किस्म की सभी विशिष्टता और रंग होने चाहिए।	श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाले किन्तु वर्ग I की की अपेक्षाओं को पूरा करने वाले या आपवादिक रूप से उस श्रेणी के लिए सहयता सीमा के अंतर्गत आने वाले चीकू की संख्या या वजन अनुसार 5 प्रतिशत।
वर्ग I	<p>चीकू अच्छी क्वालिटी का होगा। वे विशिष्ट किस्म के होने चाहिए। उनमें निम्न-लिखित मामूली दोष हो सकते हैं परन्तु उनसे उत्पाद का सामान्य रूप, क्वालिटी, पैकेज में क्वालिटी बनाए रखने और रखे जाने पर कोई प्रतिकूल प्रभाव न पड़ता हो।</p> <ul style="list-style-type: none"> -आकृति और रंग में मामूली दोष -छिलके संबंधी मामूली दोष (जैसे खरोंच, धब्बे, कटे और दाग) जो कुल सतही क्षेत्र का 2 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे। <p>इन दोषों द्वारा फल का गूदा प्रभावित नहीं होना चाहिए।</p>	<p>श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाले किन्तु वर्ग II की अपेक्षाओं को पूरा करने वाले या आपवादिक रूप से उस श्रेणी के लिए सहयता सीमा में आने वाले चीकू की संख्या या वजन के अनुसार 10 प्रतिशत।</p>
वर्ग II	इस श्रेणी में वे चीकू सम्मिलित हैं जो उच्चतर श्रेणियों में सम्मिलित होने के योग्य नहीं हैं किंतु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करते हैं।	श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाले किन्तु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करने वाले चीकू की संख्या या वजन के अनुसार 10 प्रतिशत।

1

2

उनमें निम्नलिखित दोष हो सकते हैं परन्तु
चौकू अपने सामान्य रूप, कवालिटी, प्रैक्चर वैं
म्हालिटी बनाए रखने और उड़ाने वाले भौंध
पर अपनी आवश्यक विधियाँ इसे

जारी और रंग में दृढ़ हैं।

छिलके संबंधी दोष (जैसे उड़ान विकल्प,
बाट और दाग) जो कुल सहायता के
प्रतिशत से अधिक नहीं होते।
इन दोनों द्वारा फल को उड़ान विकल्प द्वारा
हाता नहीं होता।

4. अन्य अपेक्षाएँ :

चौकू सावधारी पूर्वक चुने गए होने चाहिए और उन्हें किसी और उन्यादक क्षेत्र के लिए नहीं। इनका मम्प
पर विकास हो गया हो और परिपक्व हो गए हो।

चौकू का विकास और स्थिति ऐसी होनी चाहिए कि इस और उन्यादक क्षेत्र के लिए सभी
परिवहन और व्यवस्थापन की प्रक्रिया बदले के लिए, और
गतिश्चय स्थान पर संतोषजनक स्थिति में छुटकारा हो दिया।

5. आकार संबंधी उपबंध :

(i) आकार का निर्धारण फल के वजन द्वारा किया जाता है :

वर्ग	वजन (ग्रामों में)
उच्कुष्ट वर्ग	101 और अधिक
वर्ग I	81-100
वर्ग II	60-80

(ii) किसी एक पैक में सबसे बड़े और सबसे लोटे फल के मध्य वजन में अंतर 100 ग्रा.
से कम वजन वाले फलों के लिए - 15 ग्रा।
100 ग्रा. और अधिक वजन वाले फलों के लिए - 20 ग्रा।

आकार संबंधी सहायता

सभी श्रेणियों के लिए, न्यूनतम वजन और ऐकाकार का विनिर्दिष्ट रेंज को पूरा भरें।

10. प्रतिशत :

अनुसूची-31

शरीफा/सीताफल का श्रेणी अधिधान और क्रम :

1. शरीफा/सीताफल अनोनासास परिवास की किसी चुने हुए प्रकार की हो।

2. न्यूनतम अपेक्षाएँ :

(i) शरीफा/सीताफल निम्नानुसार होंगे :

(क) अविकल, सुदृढ़, अमृत और अमृतः ;

(ख) दिखने में ताजा ;

(ग) किसी दृश्यमान वाहा पर वैं न मृद्दा ;

(घ) व्यवहारिक रूप से चोट ने भूक्तः;

(ङ) उत्पाद के सामान्य रूप वा उभावित करने वाले नाशक जीव से भूक्तः ;

(च) नाशक जीव द्वारा कारित हार्दित वे मृक्तः;

- (छ) निम्न और उच्च तापमान द्वारा कारित क्षति से मुक्त;
- (ज) असामान्य बाह्य नमी से मुक्त;
- (झ) किसी बाह्य गंध और/या स्वाद से मुक्त;
- (ञ) संलग्न डंडी के सहित या रहित।

(ii) परिवर्तन के समय, रंग क्षेत्रिका के मध्य क्रीमी सफेद होना चाहिए।

(iii) वे निर्यात के लिए कोडेक्स पोषण संबंधी आयोग द्वारा यथाअधिकस्थित भारी धातुओं और नाशकजीवमार के अवशिष्ट स्तरों और अन्य खाद्य सुरक्षा मापदंड के अनुरूप होंगी।

3. श्रेणी अधिभान के लिए मापदण्ड :

श्रेणी अधिभान श्रेणी के लिए अपेक्षाएं

श्रेणी सहयता

उत्कृष्ट वर्ग	1 2	3
वर्ग I	<p>शरीफा/सीताफल उच्चतर क्वालिटी के होने चाहिए। वे पूर्व विकसित होने चाहिए और इनमें विशिष्ट किस्म की सभी विशिष्टता और रंग होने चाहिए। उनमें निम्नलिखित मामूली दोष हो सकते हैं परन्तु उनसे उत्पाद के सामान्य रूप, क्वालिटी, पैकेज में क्वालिटी बनाए रखने और रखे जाने पर कोई प्रतिकूल प्रभाव न पड़ता हो।</p> <p>—मामूली छिलके के दोष (दाग, धब्बे, सूर्य के धब्बे) जो कुल सतही क्षेत्र का 2 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।</p> <p>शरीफा/सीताफल उच्चतर क्वालिटी के होने चाहिए। वे पूर्व विकसित होने चाहिए और इनमें विशिष्ट किस्म की सभी विशिष्टता और रंग होने चाहिए। उनमें निम्नलिखित मामूली दोष हो सकते हैं परन्तु उनसे उत्पाद के सामान्यरूप, क्वालिटी, पैकेज में क्वालिटी बनाए रखने और रखे जाने पर कोई प्रतिकूल प्रभाव न पड़ता हो।</p> <p>—मामूली छिलके के दोष (दाग, धब्बे, ढुकड़े, खरोंचें, सूर्य के धब्बे) जो कुल सतही क्षेत्र का 5 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।</p> <p>—रंग में मामूली दोष</p> <p>इन दोषों द्वारा फल का गूदा प्रभावित नहीं होना चाहिए।</p>	<p>श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाले किन्तु वर्ग I श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा करने वाले या आपवादिक रूप से उस श्रेणी के लिए सहयता सीमा के अंतर्गत आने वाले अतिरिक्त पक्के फल के अपवाद सहित शरीफा/सीताफल की संख्या या वजन के अनुसार 5 प्रतिशत।</p>
वर्ग II	<p>इस श्रेणी में वे शरीफा/सीताफल सम्मिलित हैं जो उच्चतर श्रेणियों में सम्मिलित होने के योग्य नहीं हैं, किन्तु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करते हैं। शरीफा/सीताफल में निम्नलिखित दोष हो सकते हैं, परन्तु वे क्वालिटी, पैकेज में क्वालिटी बनाए रखने और रखे जाने के संबंध में अपनी आवश्यक विशेषताएं रखते हों :</p>	<p>श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाले किन्तु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करने वाले शरीफा/सीताफल की संख्या या वजन के अनुसार 10 प्रतिशत। इस सहयता के अन्तर्गत कुल 2 प्रतिशत से अधिक अतिपक्व और/या खंडित फल हो सकेंगे।</p>

1

2

3

—आकृति और रंग में दोष ;
 —छोटे ठीक हो गए सतही धब्बे जिनके फल के रूप में महत्वपूर्ण क्षति की संभावना नहीं है ;
 —छिलके में दोष (जैसे खरोंचें, धब्बे, कटे, चोटे और दाग) जो कुल सतही क्षेत्र का 10 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।
 इन दोषों द्वारा फल का गूदा प्रभावित नहीं होना चाहिए।

4. अन्य अपेक्षाएँ :

(i) शरीफा/सीताफल सावधानीपूर्वक चुने गए होने चाहिए और उनमें किस्म और उत्पादक क्षेत्र के लिए उचित मानदण्डों के अनुरूप उनका समुक्त स्तर पर विकास हो गया हो और परिपक्व हो गए हों।
 शरीफा/सीताफल का विकास और स्थिति ऐसी होनी चाहिए जिससे वे निम्नलिखित के लिए समर्थ हों :
 —परिवहन और व्यवस्थापन की प्रक्रिया सहन करने के लिए, और
 —गतिव्य स्थान पर संतोषजनक स्थिति में पहुंचने के लिए।

(ii) उत्कृष्ट वर्ग और वर्ग I के लिए खंड में किसी विघटन से बचने के लिए अतिरिक्त सावधानी आवश्यक है।

5. आकार संबंधी उपबंध :

(i) आकार का निर्धारण फल के वजन द्वारा किया जाता है :

आकार कोड	वजन (ग्रामों में)
क	150-200
ख	201-300
ग	301 और अधिक

उत्कृष्ट वर्ग के लिए फलों का न्यूनतम वजन 200 ग्रा. से कम नहीं होगा।

आकार संबंधी सह्यता

सभी वर्गों के लिए उस श्रेणी के लिए विनिर्दिष्ट न्यूनतम आकार को पूरा नहीं करने वाले किन्तु ठीक नीचे की श्रेणी के लिए आकार की अपेक्षाएँ को पूरा करने वाले शरीफा/सीताफल की संख्या या वजन के अनुसार 10 प्रतिशत।

अनुसूची-32

जैरकीन का श्रेणी अभिधान और क्वालिटी

1. जैरकीन कुकीमिस सतीवस एल परिवार कुकुरबीटासीए की किस्मों (चुने हुए प्रकारों) से अभिप्राप्त होंगे।
2. न्यूनतम अपेक्षाएँ :

(i) जैरकीन निमानुसार होनी :

- (क) अविकल, सुदृढ़, अक्षत और स्वच्छ;
- (ख) दिखने में ताजा;
- (ग) किसी दृश्यमान बाह्य पदार्थ में मुक्त;
- (घ) व्यवहारिक रूप से चोट से मुक्त;
- (ङ) नाशकजीव द्वारा कारित हानि और बीमारियों से मुक्त;
- (च) निम और/या उच्च तापमान द्वारा कारित क्षति से मुक्त;
- (छ) असामान्य बाह्य नमी से मुक्त;
- (ज) किसी बाह्य गंध और/या स्वाद से मुक्त;
- (झ) डंडी या फूल से मुक्त;

(ii) जैरकीन मुरझाया हुआ नहीं होना चाहिए।

(iii) वे नियति के लिए कोडेक्स पोषण संबंधी आयोग द्वारा यथाअधिकथित भारी धातुओं और नाशकजीवमार के अवशिष्ट स्तरों और अन्य खाद्य सुरक्षा मापदंड के अनुरूप होंगी।

3. श्रेणी अधिधान के लिए मापदण्ड :

श्रेणी अधिधान	श्रेणी के लिए अपेक्षाएं	श्रेणी सहिता
1	2	3
उत्कृष्ट वर्ग	<p>जैरकीन उच्चतर क्वालिटी का होना चाहिए। वे पूर्व विकसित होने चाहिए और इनमें विशिष्ट किस्म की सभी विशिष्टता और रंग होने चाहिए। ये सभी दोषों से मुक्त होने चाहिए। जैरकीन निम्नानुसार होंगे—</p> <ul style="list-style-type: none"> —पूर्व विकसित ; —सुआकारित और व्यवहारिक रूप से सीधे होंगे। 	<p>श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाली किन्तु वर्ग I की श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा करने वाले या आपवादिक रूप से उस श्रेणी के लिए सहिता सीमा के अंतर्गत आने वाले अतिरिक्त परिपक्व फल के अपवाद सहित जैरकीन की संख्या या वजन के अनुसार 5 प्रतिशत।</p>
वर्ग I	<p>जैरकीन अच्छी क्वालिटी की होनी चाहिए। वे विशिष्ट किस्म की होनी चाहिए। उनमें निम्नलिखित मामूली दोष हो सकते हैं परन्तु उनसे उत्पाद के सामान्य रूप, क्वालिटी, क्वालिटी बनाए रखने और रखे जाने पर प्रतिकूल प्रभाव न पड़ता हो :</p> <ul style="list-style-type: none"> —मामूली विरूपता ; —रंग में मामूली दोष ; —छिलके में मामूली दोष (जैसे खरोंचें, धब्बे, कटे और दाग) जो कुल सतही क्षेत्र का 2 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। <p>इन दोषों द्वारा फल का गूदा प्रभावित नहीं होना चाहिए।</p>	<p>श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाले किन्तु वर्ग II की अपेक्षाओं को पूरा करने वाले या आपवादिक रूप से उस श्रेणी के लिए सहिता सीमा के अंतर्गत आने वाले जैरकीन की संख्या या वजन के अनुसार 10 प्रतिशत।</p>
वर्ग II	<p>इस श्रेणी में वे जैरकीन सम्मिलित हैं जो उच्चतर श्रेणियों में सम्मिलित होने के योग्य नहीं हैं किन्तु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करते हैं। जैरकीन में निम्नलिखित दोष हो सकते हैं परन्तु वे क्वालिटी, पैकेज में क्वालिटी बनाए रखने तथा रखे जाने के संबंध में अपनी आवश्यक विशेषताएं रखते हों ;</p> <ul style="list-style-type: none"> —आकृति और रंग में दोष ; —मुड़े और टुकड़े —मामूली छिलके के दोष (जैसे खरोंचें, धब्बे, कटे, चोटें और दाग) जो कुल सतही क्षेत्र का 5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। <p>इन दोषों द्वारा फल का गूदा प्रभावित नहीं होना चाहिए।</p>	<p>श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाले किन्तु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करने वाले जैरकीन की संख्या या वजन के अनुसार 10 प्रतिशत।</p> <p>इस सहिता के अन्तर्गत 2 से अनधिक विरूपित और विवर्णित फल हो सकेंगे।</p>

4. अन्य अपेक्षाएँ :

जैरकीन सावधानीपूर्वक चुने गए होने चाहिए और उनमें किस्म और उत्पादक क्षेत्र के लिए उचित मानदंडों के अनुरूप उनका समृद्धि स्तर पर विकास हो गया हो और परिपक्व हो गए हों।

जैरकीन का विकास और स्थिति ऐसी होनी चाहिए जिससे वे निम्नलिखित के लिए समर्थ हों :

- पारिवहन और व्यवस्थापन की प्रक्रिया सहन करने के लिए, और
- गतव्य स्थान पर संतोषजनक स्थिति में पहुंचने के लिए।

5. आकार संबंधी उपर्युक्त :

आकार का निर्धारण फल के वजन द्वारा किया जाता है :

आकार कोड	वजन (ग्रामों में)
क	5 से कम
ख	6-10
ग	11-20
घ	21-35
ड	36-50
च	51-70
छ	71-100
ज	101-150
झ	150 से अधिक

उत्कृष्ट वर्ग के लिए फलों का अधिकतम भार 20 ग्राम. से अधिक नहीं होगा।

आकार संबंधी सहाता :

सभी वर्गों के लिए उस श्रेणी के लिए विनिर्दिष्ट न्यूनतम आकार को पूरा नहीं करने वाले किन्तु ठीक नीचे की श्रेणी के लिए आकार की अपेक्षाओं को पूरा करने वाले जैरकीन की संख्या या वजन के अनुसार 10 प्रतिशत।

अनुसूची-33

गाजर का श्रेणी अधिकार और क्वालिटी

1. गाजर डाउकस करोटा एल. की किस्मों (चुने हुए प्रकारों) से अभिप्राप्त होंगे :

2. न्यूनतम अपेक्षाएँ :

(i) गाजर निमानुसार होंगी :

- (क) अविकल, सुदृढ़, अक्षत और स्वच्छ;
- (ख) दिखने में ताजा;
- (ग) किसी दूश्यमान बाद्ध पदार्थ से मुक्त;
- (घ) उत्पाद के सामान्य रूप को प्रभावित करने वाले नाशकजीव से मुक्त;
- (ड) नाशकजीव द्वारा कारित हानि से मुक्त;
- (च) निम्न और/या उच्च तापमान द्वारा कारित क्षति से मुक्त;
- (छ) असामान्य बाद्ध नमी से मुक्त;
- (ज) किसी बाद्ध गंध और/या स्वाद से मुक्त;
- (झ) दरारों से मुक्त;
- (अ) जड़ से विखडित और द्विशाखन से मुक्त;
- (ट) विवर धब्बे, स्पंजपन, गुदगुदे और खोखलेपन से मुक्त;
- (ठ) द्वितीयक जड़ों से मुक्त;
- (ड) गोलकृमि धाव से मुक्त;

- (ii) गाजर लकड़ी वाली, बीज को जाने वाली और द्विशाखित नहीं होनी चाहिए।
- (iii) गाजर उचित तौर से धुली और अच्छी तरह सूखी होनी चाहिए।
- (iv) वे नियात के लिए कोडेक्स पोषण संबंधी आयोग द्वारा यथाअधिकथित भारी धातुओं और नाशकजीवमार के अवशिष्ट स्तरों और अन्य खाद्य सुरक्षा मापदंड के अनुरूप होंगी।

3. श्रेणी अधिकान के लिए मापदण्ड :

श्रेणी अधिकान	श्रेणी के लिए अपेक्षाएं	श्रेणी सहिता
उत्कृष्ट वर्ग	<p>गाजर उच्चतर क्वालिटी की होनी चाहिए। वे पूर्व विकसित होनी चाहिए और उनमें विशिष्ट किस्म की सभी विशिष्टताएं और रंग होने चाहिए। वे बहुत मामूली सतही दोषों के अपवाद सहित दोषों से मुक्त होने चाहिए परन्तु उनसे उत्पाद के सामान्य रूप, क्वालिटी, पैकेज में क्वालिटी को बनाए रखने और रखे जाने पर कोई प्रतिकूल प्रभाव न पड़ता हो।</p> <p>जड़ें :</p> <ul style="list-style-type: none"> आकार में नियमित होनी चाहिए। —हरी या बैंगनी/जामुनी सिरे वाली अनुरूप हैं। गाजर अच्छी क्वालिटी की होनी चाहिए। वे पूर्व विकसित होनी चाहिए और उनमें विशिष्ट किस्म की सभी विशिष्टताएं और रंग होने चाहिए। उनमें निम्नलिखित मामूली दोष हो सकते हैं परन्तु उनसे उत्पाद के सामान्य रूप, क्वालिटी, पैकेज में क्वालिटी बनाए रखने और रखे जाने पर कोई प्रतिकूल प्रभाव न पड़ता हो : <ul style="list-style-type: none"> —आकृति में मामूली दोष —रंग में मामूली दोष —मामूली ठीक हुई चटकनें —मामूली चटकनें या दरारें जो हैंडलिंग या धोने के कारण। <p>गाजरों के लिए 1 सें.मी. तक हरी या बैंगनी/जामुनी सिरे जिसकी लम्बाई 10 सें.मी. से अधिक नहीं है और अन्य गाजरों के लिए 2 सें. मी. तक अनुरूप है।</p> 	<p>श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाली किन्तु वर्ग I श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा करने वाले या आपवादिक रूप से उस श्रेणी के लिए सहिता सीमा के अन्तर्गत आने वाली गाजर की संख्या या वजन के अनुसार 5 प्रतिशत।</p> <p>सबसे ऊपर मामूली हरी या बैंगनी/जामुनी रंग की छाया वाली गाजर वजन के अनुरूप 5%</p>
वर्ग I	<p>गाजर अच्छी क्वालिटी की होनी चाहिए। वे पूर्व विकसित होनी चाहिए और उनमें विशिष्ट किस्म की सभी विशिष्टताएं और रंग होने चाहिए। उनमें निम्नलिखित मामूली दोष हो सकते हैं परन्तु उनसे उत्पाद के सामान्य रूप, क्वालिटी, पैकेज में क्वालिटी बनाए रखने और रखे जाने पर कोई प्रतिकूल प्रभाव न पड़ता हो : <ul style="list-style-type: none"> —आकृति में मामूली दोष —रंग में मामूली दोष —मामूली ठीक हुई चटकनें —मामूली चटकनें या दरारें जो हैंडलिंग या धोने के कारण। <p>गाजरों के लिए 1 सें.मी. तक हरी या बैंगनी/जामुनी सिरे जिसकी लम्बाई 10 सें.मी. से अधिक नहीं है और अन्य गाजरों के लिए 2 सें. मी. तक अनुरूप है।</p> </p>	<p>श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाली किन्तु वर्ग II की अपेक्षाओं को पूरा करने वाले या आपवादिक रूप से उस श्रेणी के लिए सहिता सीमा के अन्तर्गत आने वाली गाजर की संख्या या वजन के अनुसार 10 प्रतिशत। तथापि, दूटी हुई गाजर और/या गाजर जो अपने अग्रभाग खो चुकी हैं उस सहिता से अपवर्जित हैं। दूटी गाजरें और/या जड़ें जो अपने अग्रभाग खो चुकी हैं वजन के अनुसार 10 प्रतिशत।</p>
वर्ग II	<p>इस श्रेणी में वे गाजर सम्मिलित हैं जो उच्चतर श्रेणियों में सम्मिलित होने के योग्य नहीं हैं किंतु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करती हैं। उनमें निम्नलिखित दोष हो सकते हैं परन्तु वे क्वालिटी, पैकेज में क्वालिटी बनाए रखने तथा रखे जाने के संबंध में अपनी आवश्यक विशेषताएं बनाए रखती हैं।</p> <ul style="list-style-type: none"> —आकृति और रंग में दोष; —ठीक हुई चटकनें जो मूल तक नहीं पहुंची हैं; —चटकनें और दरारें जो हैंडलिंग या धोने के कारण हुई हैं; 	<p>श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाली किन्तु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करने वाली गाजरों के वजन के अनुसार 10 प्रतिशत इसके अतिरिक्त दूटी गाजरों के वजन के अनुसार 25 प्रतिशत से अनधिक अनुरूप है।</p>

1

2

3

गाजरों के लिए 2 सें.मी. तक हरी या बैंगनी/
जामुनी सिरे जिसकी लम्बाई 10 सें.मी. से
अधिक नहीं है और अन्य गाजरों के लिए
3 सें.मी. अनुज्ञय हैं।

4. अन्य अपेक्षाएँ :

(i) गाजर सावधानीपूर्वक चुनी गई होनी चाहिए और उनमें किस्म और उत्पादक क्षेत्र के लिए उचित मानदण्डों के अनुरूप उनका समुचित स्तर पर विकास हो गया हो और परिपक्व हो गई हों।

गाजर का विकास और स्थिति ऐसी होनी चाहिए जिससे वे निम्नलिखित के लिए समर्थ हों :

—परिवहन और व्यवस्थापन की प्रक्रिया सहन करने के लिए, और

—गतिशील स्थान पर संतोषजनक स्थिति में पहुंचने के लिए।

(ii) गाजर निम्नलिखित में से किसी एक प्रकार में रखी जा सकेगी—

(क) गुच्छों में गाजर—जड़ें अपनी पर्णसमूह सहित जो ताजी, हरी और अक्षत हो रखी जाएंगी। जड़ें एक ही गुच्छे में आकार में समान होनी चाहिए। पैकेज गुच्छे में व्यवहारिक रूप से वजन में समान और एक या अधिक परतों में समान रूप से व्यवस्थित होनी चाहिए।

(ख) सिरेवाली गाजरें

गाजर के पर्णसमूह साफ हों या जड़ को बिना क्षति पहुंचाए हुए सिरे पर साफ तरीके से कटे हुए होने चाहिए। जड़ें निम्नानुसार होनी चाहिए।

—छोटे पैकेज में रखना;

—अनेक परतों या एक के ऊपर एक पैक में व्यवस्थित करना;

—वर्ग II के लिए अधिक मात्रा में प्रेषण करना (सीधे परिवहन यान या यान डिब्बे में लादना)

(iii) पैकेज के अंदर प्रयुक्त सामग्री नई, स्वच्छ और ऐसी क्वालिटी की जो उत्पाद को किसी बाह्य या आंतरिक क्षति से बचा सके, होनी चाहिए।

(iv) ऐसी दशा में जहां धुली गाजरों को धोया गया है वहां पीट बाह्य पदार्थ का प्रयोग नहीं किया जाएगा।

5. आकार संबंधी उपबंध :

(i) आकार का निर्धारण बिना पर्णसमूह के अधिकतम व्यास और वजन के अनुसार किया जाता है।

(क) गाजर/गुच्छे गाजर/छोटी जड़ें किस्मों के लिए

कोड	व्यास (मि.मी.) में	भार (ग्राम में)
क	10-20	8-20
ख	21-30	21-80
ग	31-40	81-100
घ	41-45	101-110

(ख) सिरेवाली/बड़ी जड़ें किस्मों के लिए

कोड	व्यास (मि.मी.) में	भार (ग्राम में)
क	21-30	45-80
ख	31-45	81-150
ग	46 और अधिक	151 और अधिक

सिरेवाली/बड़ी जड़ें वाली किस्मों के लिए आकार कोड "ग" जड़ें उत्कृष्ट वर्ग के अधीन वर्गीकृत नहीं किया जाएगा।

(ii) आकार संबंधी सहाता

सभी वारों के लिए : आकार के संबंध में अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाली जड़ें वजन के अनुसार 10 प्रतिशत।

[फा. सं. 18011/2/2006-एम-II]

यू. के. एस. चौहान, संयुक्त सचिव (कृषि विषय)

टिप्पणी : फल और सब्जियां श्रेणीकरण और चिन्हांकन नियम, भारत के राजपत्र, भाग II, खण्ड 3, उप-खण्ड (i) में सा.का.नि. 220 तारीख 26 जून, 2004 द्वारा प्रकाशित किए गए थे।

MINISTRY OF AGRICULTURE

(Department of Agriculture and Co-Operation)

New Delhi, the 9th August, 2007

G.S.R. 171.—Whereas the draft of Fruits and Vegetables Grading and Marking (Amendment) Rules, 2006 were published to amend certain rules of Fruits and Vegetables Grading and Marking Rules 2004 as required by Section 3 of the Agricultural Produce (Grading and Marking) Act, 1937 and appeared at pages 1792-1843 of the Gazette of India, Part II, Section 3, Sub-section (i), dated 30-12-2006, *vide* G.S.R No. 316, dated, 15th December, 2006 for inviting suggestions or objections from all persons likely to be affected thereby;

And whereas copies of the said Gazette were made available to the public on 12-2-2007;

And whereas the objections and suggestions received from the public in respect of the said draft rules have been duly considered by the Central Government;

Now, therefore, in exercise of the powers conferred by Section 3 of the Agricultural Produce (Grading and Marking) Act, 1937 (I of 1937), the Central Government hereby makes the following rules, namely :

RULES

1. (1) These rules may be called the Fruits and Vegetables Grading and Marking (Amendment) Rules, 2007.
 (2) They shall come into force on the date of their publication in the Official Gazette.
2. In the Fruits and Vegetables Grading and Marking Rules, 2004,
 - (a) in rule 4, for the words and letters "Schedules II to XIX", the words and letters "Schedules II to XXXIII" shall be substituted.
 - (b) in rule 5, in sub-rule (viii), after the word "grades", the words "or varieties" shall be inserted.
 - (c) in Schedule II;
 - (a) in paragraph 2, in sub-paragraph (i), after the item (f), the following item shall be inserted, namely:
 "(g) free of damage caused by high or low temperature."
 - (b) In paragraph 4, after sub-paragraph (i), the following sub-paragraph shall be inserted, namely:
 "(ii) Consumer packages of net weight not exceeding one kg. may contain mixture of table grapes of different varieties, provided they shall meet all other requirements of the specified grade."
 - (c) in Table "A", in paragraph relating to Size Tolerance, the existing paragraph shall be numbered as sub-paragraph (i) and after (i) as so numbered, the following sub-paragraph shall be inserted, namely:
 "(ii) For packages not exceeding one kg. net weight, one bunch weighing less than 150 gms. is allowed to adjust the weight, provided, the bunch meets all other requirements of the specified grade.".
 - (d) after Schedule "XIX", the following Schedules shall be inserted, namely:

SCHEDULE-XX

GRADE DESIGNATION AND QUALITY OF STRAWBERRIES

1. Strawberries shall be obtained from varieties (cultivars) of *Fragaria L.*

2. MINIMUM REQUIREMENTS

- (i) Strawberries shall be:
 - (a) intact, undamaged;
 - (b) with the calyx and short green un withered stalk attached;

- (c) sound, excluding produce affected by rotting or deterioration such as to make it unfit for human consumption;
- (d) clean, free of any foreign matter;
- (e) fresh, but not washed;
- (f) free from damage caused by pests or diseases;
- (g) free from abnormal external moisture;
- (h) free of any foreign smell/or taste;
- (i) free of damage caused by low or high temperature.

(ii) They shall comply with the residue levels of Heavy metals, Pesticides and other food safety parameters as laid down by the Codex Alimentarius Commission for exports.

3. CRITERIA FOR GRADE DESIGNATION:

Grade Designation	Grade requirements	Grade tolerances
1	2	3
Extra Class	Strawberries must be of superior quality, In colouring and shape, they must be typical of the variety and they must be uniform and regular with respect to degree of ripeness, colour and size. They must be bright in appearance and must be free from soil.	5% by number or weight of strawberries not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class I grade or, exceptionally, coming within the tolerances of that grade.
Class I	Strawberries must be of good quality. They must be characteristic of the variety or commercial type. Following slight defects may be allowed, provided they do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package; <ul style="list-style-type: none"> —slight defects of shape, —presence of a small white patch not exceeding 1/10th of the surface area of the fruit; —they may be less uniform in size They must be free from soil.	10% by number or weight of strawberries not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class II or, exceptionally, coming within the tolerances of that grade.
Class II	This grade includes strawberries which do not qualify for inclusion in the higher grades, but satisfy the minimum requirements. Following defects may be allowed, provided the strawberries retain their essential characteristics as regards the general appearance, quality, the keeping quality and presentation in the package; <ul style="list-style-type: none"> —defects of shape; —a white patch not exceeding 1/5th of the surface area of the fruit; —slight bruising not likely to spread; —slight traces of soil. The defects should not affect the pulp of the fruit.	10% by number or weight of strawberries not satisfying the requirements of the grade, but meeting the minimum requirements.

4. OTHER REQUIREMENTS:

The strawberries must have been carefully picked and have reached an appropriate degree of development and display satisfactory ripeness in accordance with criteria proper to the variety and to the area in which they are grown. The development and condition of the strawberries must be such as to enable them;

- to withstand transport and handling, and
- to arrive in satisfactory condition at the place of destination.

Strawberries in the 'Extra Class' must be well presented.

Packages must be free from all foreign matter.

5. PROVISIONS CONCERNING SIZING

Size is determined by the maximum diameter of the equatorial section of the fruit. Strawberries must have following minimum sizes.

Class	Diameter (in millimeters)
Extra Class	25mm.
Class I and Class II	18mm.

SIZE TOLERANCES:

For all grades, 10% by number or weight of strawberries not conforming to the minimum size provided, however, that the diameter is not less than 16 mm.

SCHEDULE-XXI

GRADE DESIGNATION AND QUALITY OF CHERRIES

1. Cherries shall be obtained from varieties (cultivars) *Prunus Avium L.*, *Prunus cerasus L.* or hybrids thereof.

2. MINIMUM REQUIREMENTS:

(i) Cherries shall be :

- (a) intact, firm, sound and clean;
- (b) fresh in appearance;
- (c) free from any visible foreign matter;
- (d) practically free from bruising;
- (e) free of pests affecting the general appearance of the produce;
- (f) free of damage caused by pests;
- (g) free of abnormal external moisture;
- (h) free of any foreign smell/or taste;
- (i) free from damage caused by low and high temperature;
- (j) with the stem attached.

Missing stems are allowed in the case of :

- "sweet varieties" which naturally lose the stem at harvest, on condition that the skin is not damaged.
- "sour varieties" on condition that there is no severe leakage of juice.

(ii) They shall comply with the residue levels of heavy metals, pesticides and other food safety parameters as laid down by the Codex Alimentarius Commission for exports.

3. CRITERIA FOR GRADE DESIGNATION:

Grade Designation	Grade requirements	Grade tolerances
1	2	3
Extra Class	Cherries must be of superior quality. They must be well developed and have all the characteristic and colouring of the typical variety. They must be free of defects apart from a very slight superficial deterioration of the skin, provided they do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package.	5% by number or weight of cherries not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class I grade or, exceptionally, coming within the tolerances of that grade with the exception of over ripe fruit.

1	2	3
Class I	<p>Cherries must be of good quality. They must be characteristic of the variety. Following slight defects may be there, provided they do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package;</p> <ul style="list-style-type: none"> —slight defect in shape and colour; —They must be free of burns, cracks, bruises or defects caused by hail. <p>The defects should not affect the pulp of the fruit.</p>	10% by number or weight of cherries not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class II or, exceptionally, coming within the tolerances of that grade. Within this tolerance, not more than 4% in total may consist of split fruits.
Class II	<p>This grade includes cherries which do not qualify for inclusion in the higher grades, but satisfy the minimum requirements. Following defects may be there, provided the cherries retain their essential characteristics as regards the general appearance, quality, the keeping quality and presentation;</p> <ul style="list-style-type: none"> —defects in shape and colour; —small healed surface scars, not likely to impair significantly the appearance or conservation of the fruit. <p>The defects should not affect the pulp of the fruit.</p>	10% by number or weight of cherries not meeting the minimum requirements of the grade but meeting the minimum requirements. Within this tolerance, not more than 4% in total may consist of overripe and/or split fruit. Not more than 2% in total may consist of overripe fruit.

4. OTHER REQUIREMENTS:

The cherries must have been carefully picked and have reached an appropriate degree of development and displayed satisfactory ripeness in accordance with criteria proper to the variety and to the area in which they are grown. The development and condition of the cherries must be such as to enable them—

- to withstand transport and handling, and
- to arrive in satisfactory condition at the place of destination.

Cherries in the 'Extra' class must be of uniform colouring and ripeness.

The packages must be free from foreign matter.

For sour cherries, the package may be marked 'sour cherries'.

5. PROVISIONS CONCERNING SIZING:

Size is determined by the maximum diameter of the equatorial section of the fruit. Cherries must have following minimum sizes

Class	Diameter (in millimeters)
Extra Class	20mm.
Class I and Class II	17mm.

SIZE TOLERANCES:

For all grades, 10% by number or weight of cherries not conforming to the minimum size specifies, provided, that the diameter is not less than

- 18 mm. in the "Extra class"
- 15 mm. in class I and Class II.

SCHEDULE—XXII**GRADE DESIGNATION AND QUALITY OF PEARS**

1. Pear shall be obtained from Varieties (cultivars) of *Pyrus Communis L.*

2. MINIMUM REQUIREMENTS:

(i) Pears shall be :

- (a) intact;
- (b) firm;
- (c) sound excluding the produce affected by rotting or deterioration such as to make it unfit for human consumption.
- (d) clean, free of any visible foreign matter;
- (e) free from pests;
- (f) free from damage caused by pests;
- (g) free of damage caused by low or high temperature;
- (h) free of abnormal external moisture;
- (i) free of any foreign smell/or taste;
- (j) free from skin puncture, shrivelling.

(ii) In addition, pears must have been carefully picked.

(iii) Pears shall comply with the residue levels of heavy metals, pesticides and other food safety parameters as laid down by the Codex Alimentarius Commission for exports.

3. CRITERIA FOR GRADE DESIGNATION:

Grade Designation	Grade requirements	Grade tolerances
1	2	3
Extra Class	<p>Pears in this class must be of superior quality in shape, size and colouring. They must be characteristic of the variety and the stalk must be intact. They must be free from defects with the exception of very slight superficial defect, provided they do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package.</p> <p>—Pears must not be gritty.</p>	<p>5% by number or weight of pears not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class I or Exceptionally, coming within the tolerances of that grade.</p>
Class I	<p>Pears must be of good quality in shape, sizing and colouring. They must be characteristic of the variety/or commercial type. The following slight defects, may be allowed, provided they do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package.</p> <p>The flesh must be perfectly sound.</p> <p>—slight defect in shape and colour;</p> <p>—slight defect in development;</p> <p>—slight skin defects which must not be extended over more than</p> <p>—2 cm. in length for defects of elongated shape;</p> <p>—1 sq. cm. of total surface area for other defects</p>	<p>10% by number or weight of pears not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class II or, exceptionally, coming within the tolerances of that grade.</p>

1	2	3
	<p>with the exception of scab (<i>venturia inaequalis</i>) not extent over more than 0.25 sq. cm. commulative in area.</p> <p>—slight bruising not exceeding 1 sq. cm of total surface. The stalk may be slightly damaged.</p> <p>Pears must not be gritty.</p>	
Class II	<p>This includes Pears which do not qualify for inclusion in the higher classes, but satisfy the minimum requirements. The following defects may be there, provided the pears retain their essential characteristics as regards the quality, the keeping quality and presentation;</p> <p>—defects in shape and colour;</p> <p>—skin defects in development;</p> <p>—skin defects which must not extend ever more than—</p> <p>—4 cm in length for defects of elongated shape;</p> <p>—2 sq. cm. of total surface area for other defects including slightly discoloured bruising with the exception of scab (<i>venturia inaequalis</i>) which must not extend over more than 1 sq.cm. cumulative in area.</p>	10% by number or weight of pears not satisfying the requirements of the grade, but meeting the minimum requirements.

4. OTHER REQUIREMENTS :

- (i) The development and condition of the pears must be such as to enable them—
 - to continue their maturing process and to reach the appropriate stage of physiological maturity corresponding to the particular characteristics of the variety;
 - to withstand transport and handling, and
 - to arrive in satisfactory condition at the place of destination.
- (ii) The contents of each package must be uniform and contain only of the same origin, variety, quality, size and same degree of ripeness.
- (iii) In the case of "Extra Class" uniformity also applies to colouring.

5. PROVISIONS CONCERNING SIZING:

- (i) Size is determined by the maximum diameter of the equatorial section

The minimum size by diameter is required for all grades as follows :

Extra Class	Class-I	Class-II
60mm	55mm	50mm

The difference in diameter between fruit in the same package shall be limited to—

- 5 mm for Extra Class and for Class-I and Class-II fruit packed in row and layers.
- 10 mm for Class-I, Class-II fruit packed in bulk in the package.

SIZE TOLERANCES:

For all classes, 10% by number or weight of fruit not corresponding to the size with a maximum variation of 5 mm below the minimum.

SCHEDULE—XXIII**GRADE DESIGNATION AND QUALITY OF MELONS**

1. Melons shall be obtained from varieties of (Cultivars) of *Cucumis melo L.*

2. MINIMUM REQUIREMENTS

(i) Melons shall be:

- (a) intact;
- (b) fresh in appearance;
- (c) firm;
- (d) sound, excluding produce affected by rotting or deterioration, such as to make it unfit for human consumption.
- (e) clean, free of any visible foreign matter;
- (f) free from pests;
- (g) free from damage caused by pests;
- (h) free of abnormal external moisture;
- (i) free of any foreign smell/or taste;
- (ii) Total Soluble Solids of the pulp measured at the middle point of the fruit flesh at the equatorial section shall be greater than or equal to 10 degree Brix.
- (iii) Melons shall comply with the residue levels of heavy metals, pesticides and other food safety parameters as laid down by the Codex Alimentarius Commission for exports.

3. CRITERIA FOR GRADE DESIGNATION:

Grade Designation	Grade requirements	Grade tolerances
1	2	3
Extra Class	Melons in this class must be of superior quality. They must be Characteristic of the variety/or commercial type. They must be free of defects, with the exception of very slight superficial defects, provided they do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package.	5% by number or weight of Melons not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class I or, exceptionally, coming within the tolerances of that grade.
Class I	Melons in this class must be of good quality. They must be Characteristic of the variety/or commercial type. The following slight defects may be there, provided they do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package : <ul style="list-style-type: none"> —a slight defect of shape, —a slight defect in colouring (a pale colouring of the rind at the point where the fruit touched the ground while growing is not regarded as a defect); —slight skin blemishes due to rubbing or handling; —slight healed cracks around the peduncle of less than 2 cm in length that do not reach the pulp. 	10% by number or weight of Melons not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class II grade or, exceptionally, coming within the tolerances of that grade.
Class II	This class includes Melons which do not qualify for inclusion in the higher grades, but satisfy the minimum requirements. The following defects may be there, provided the Melons retain their essential characteristics as regards the general appearance, the quality, the keeping quality and presentation; <ul style="list-style-type: none"> —defects of shape; —defects in colouring (a pale colouring of the rind at the point where the fruit touched the ground while growing is not regarded as a defect); —slight bruising; 	10% by number or weight of Melons not satisfying the requirements of the grade, but meeting with the minimum requirements.

1	2	3
	—slight cracks or deep scratches; —slight blemishes due to rubbing or handling. The defects must not affect the pulp of the fruit.	

4. OTHER REQUIREMENTS:

- (i) The Melons must have been carefully picked and have reached an appropriate degree of development and ripeness, account being taken of the characteristics of the variety and/or commercial type and to the area in which they are grown.
- (ii) The development and condition of the watermelons must be such as to enable them :—
— to withstand transport and handling, and
— to arrive in satisfactory condition at the place of destination.
- (iii) Size shall be marked on the package expressed in minimum and maximum weight or minimum or maximum diameter.

5. PROVISIONS CONCERNING SIZING.

- (i) Size is determined by the weight of one fruit or by the diameter of the equatorial section.

Sizing by weight (minimum)	Sizing by diameter (minimum)
250 grms.	7.5 cm.

- (ii) When the size is expressed in terms of weight, the largest melon in each package may not weight over 50% more than the smallest.
- (iii) When the size is expressed in terms of diameter, the diameter of the largest melon may not be over 20% more than the diameter of the smallest.

SIZE TOLERANCES:

For all grades, 10% by number or weight of Melons whose size is greater or less than that specified.

SCHEDULE-XXIV**GRADE DESIGNATION AND QUALITY OF WATERMELONS**

1. Watermelons shall be obtained from varieties (Cultivars) of *Citrullus lanatus* (Thunb.) matsum.

2. MINIMUM REQUIREMENTS:

- (i) Watermelons shall be:
 - (a) intact;
 - (b) fresh in appearance;
 - (c) firm, and sufficiently ripe;
 - (d) sound, excluding produce affected by rotting or deterioration, such as to make it unfit for human consumption.
 - (e) clean, free of any visible foreign matter;
 - (f) free from pests;
 - (g) free from damage caused by pests;
 - (h) free of abnormal external moisture;
 - (i) free of any foreign smell/or taste;
 - (ii) Total Soluble Solids of the pulp measured at the middle point of the fruit flesh at the equatorial section shall be greater than or equal to 10 degree Brix.
 - (iii) Watermelons shall comply with the residue levels of heavy metals, pesticides and other food safety parameters as laid down by the Codex Alimentarius Commission for exports.

3. CRITERIA FOR GRADE DESIGNATION:

Grade Designation	Grade requirements	Grade tolerances
1	2	3

Extra Class	Watermelons in this class must be of superior quality. They must be characteristic of the variety/or commercial type. They must be free of defects, with the exception of very slight superficial defects, provided	5% by number or weight of Watermelons not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class I or, exceptionally, coming within the tolerances
-------------	---	--

1	2	3
	they do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package.	of that grade.
Class I	<p>Watermelons in this class must be of good quality. They must be characteristic of the variety and/or Commercial type. They must be:</p> <ul style="list-style-type: none"> —well formed; —free of cracks and bruises. <p>The following slight defects may be there, provided they do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package:—</p> <ul style="list-style-type: none"> —a slight defect in shape; —a slight defect in colouring for the paler part of which has been in contact with the ground during the period of growth; —the stem must not exceed 5 cm. in length. <p>The defects must not affects the pulp of the fruit.</p>	10% by number or weight of Watermelons not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class II or, exceptionally, coming within the tolerances of that grade.
Class II	<p>This class includes watermelons which do not qualify for inclusion in the higher grades, but satisfy the minimum requirements, following defects may be there, provided the watermelons retain their essential characteristics as regards the general appearance, the quality, the keeping quality and presentation;</p> <ul style="list-style-type: none"> —defects in shape; —defects in colouring of the rind; —slight bruising; <p>The defects must not affect the pulp of the fruit.</p>	10% by number or weight of Watermelons not satisfying the requirements of the grade but meeting with the minimum requirements.

4. OTHER REQUIREMENTS:

- (i) The Watermelons must have been carefully picked and have reached an appropriate degree of development and ripeness, account being taken to the characteristics of the variety/or commercial-type and to the area in which they are grown.
- (ii) The development and condition of the watermelons must be such as to enable them;
 - to withstand transport and handling, and
 - to arrive in satisfactory condition at the place of destination.
- (iii) Size shall be marked on the package expressed in minimum and maximum weight or minimum or maximum diameter.

5. PROVISIONS CONCERNING SIZING:

- (i) Size is determined by the weight of the fruit, in accordance with following table—

Size Code	Weight in Kg.
A	1.25 to 2.50
B	2.51 to 5.00
C	above 5 kg.

- (ii) When the Watermelons are presented in packages, the difference between the lightest and the heaviest unit in the same package should not exceed 2 kg., or 3.5 kg. of the lightest unit exceed 6 kg.
- (iii) This relative uniformity of weight is not compulsory for watermelons presented in bulk.

SIZE TOLERANCES:

For all grades, 10% by number or weight of watermelons corresponding to the size immediately above/or below that indicated on the packages, with a minimum of 1 kg. for those watermelons pack in the smallest size range.

SCHEDULE—XXV**GRADE DESIGNATION AND QUALITY OF BEANS**

1. Beans shall be obtained from Varieties (cultivars) of Phaseolus vulgaris L. and Phaseolus coccineus L.

2. MINIMUM REQUIREMENTS:

(i) Beans shall be :

- (a) intact;
- (b) sound, excluding produce affected by rotting or deterioration such as to make it unfit for human consumption;
- (c) clean, free of any visible foreign matter;
- (d) free from pests;
- (e) free from damage caused by the pests;
- (f) free from abnormal external moisture;
- (g) free of any foreign smell and/or taste.

(ii) Beans must have been carefully picked.

(iii) Beans shall comply with the residue levels of heavy metals, pesticides and other food safety parameters as laid down by the Codex Alimentarius Commission for exports.

3. CRITERIA FOR GRADE DESIGNATION:

Grade Designation	Grade requirements	Grade tolerances
1	2	3
Extra Class	<p>Beans must be of superior quality. In shape, development and colouring they must be characteristic of the variety/or commercial type.</p> <ul style="list-style-type: none"> —turgid, easily snapped; —very tender; —straight; —stringless. <p>Seeds, if present must be small and soft. However, needle beans must be seedless.</p> <p>They must be free from defects.</p>	5% by number or weight of beans not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class I or, exceptionally, coming within the tolerances of that grade.
Class I	<p>Beans must be of good quality. In shape, development and colouring, they must be characteristic of the variety/or commercial type.</p> <p>They must be :</p> <ul style="list-style-type: none"> —turgid; —young and tender; —practically stringless except in the case of beans for slicing. <p>Seeds, if present, must be small and soft.</p> <p>The following slight defects, however, may be allowed provided they do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package :</p> <ul style="list-style-type: none"> —slight defect in shape; —slight defect in colouring; —slight skin defect. 	10% by number or weight of beans not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class II or, exceptionally, coming within the tolerances of that grade.

1	2	3
Class II	<p>This class includes beans which do not qualify for inclusion in the higher classes but satisfy the minimum requirements.</p> <p>They must be :—</p> <ul style="list-style-type: none"> —reasonably tender; —free from rust spots in the case of needle beans. <p>Seeds, if present, should not be too large and must be reasonably soft.</p> <p>The following defects may be allowed provided the beans retain their essential characteristics as regards the quality, the keeping quality and presentation in the package :</p> <ul style="list-style-type: none"> —defects in shape; —defects in colouring; —skin defects; —strings; —slight rust spots except in the case of needle beans. 	<p>10% by number or weight of beans not satisfying the requirements of the grade but meeting with the minimum requirements.</p> <p>In addition, not more than a maximum of 30% by number or weight of beans (excluding needle beans) may have the stalk and a small section of the narrow part of the neck missing provided these pods remain closed.</p>

4. OTHER REQUIREMENTS:

- (i) The development and condition of the beans must be such as to enable them.—
 - to reach the appropriate stage of physiological maturity corresponding to the particular characteristics of the variety.
 - to withstand transport and handling, and
 - to arrive in satisfactory condition at the place of destination.
- (ii) The contents of each package must be uniform and contain only beans of the same origin, variety, quality, size and same degree of ripeness.
- (iii) Needle beans shall be indicated by the words 'very fine', 'fine' or 'medium'.
- (iv) Packages must be free from all foreign matter.

5. PROVISIONS CONCERNING SIZING :

- (i) Size is determined by the maximum width of the pod measured at the right angles to the seam.

Sizing is compulsory for needle beans only, in accordance with the following classification :

very fine	—	width of the pod not exceeding 6 mm.
fine	—	width of the pod not exceeding 9 mm.
Medium	—	width of the pod not exceeding 12 mm.

Medium needle beans may not be placed in the 'Extra' class.

- (ii) Size tolerances :

For all classes (if sized) : 10% by number or weight of beans not satisfying the requirements as regards sizing.

SCHEDULE—XXVI

GRADE DESIGNATION AND QUALITY OF CAULIFLOWERS

1. Cauliflowers shall be obtained from varieties of *Brassica Oleracea L.*

2. MINIMUM REQUIREMENTS:

- (i) The flower clusters shall be :
 - (a) fresh in appearance;

- (b) intact;
- (c) sound;
- (d) clean;
- (e) free from all traces of fertilizer or other chemicals;
- (f) free of pests affecting the general appearance of the produce;
- (g) free of damage caused by pests;
- (h) free of abnormal external moisture;
- (i) free of any foreign smell and/or taste;
- (j) free of larvae, mites, caterpillars etc.

(ii) They shall comply with the residue levels of heavy metals, Pesticides and other food safety parameters as laid down by the Codex Alimentarius Commission for exports.

3. CRITERIA FOR GRADE DESIGNATION:

Grade Designation	Grade requirements	Grade tolerances	
	1	2	3
Extra Class	<p>Cauliflowers must be of superior quality. They must be characteristic of the variety/or commercial type. The flower cluster must be :</p> <ul style="list-style-type: none"> —well formed, firm and compact, —of very close texture, —uniformly white or slightly creamy in colour, —free from any defects. <p>If cauliflowers are "with leaves" or "trimmed" the leaves must have a fresh appearance.</p>		5% by number of Cauliflowers not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class I or, exceptionally, coming within the tolerances of that grade.
Class I	<p>Cauliflowers must be of good quality. They must be characteristic of the variety/or commercial type.</p> <p>The flower cluster must be</p> <ul style="list-style-type: none"> —firm, —of close texture, —white to ivory in colour, —free from defects, such as blemishes, protruding leaves in the head, damage by animal parasites or diseases, traces of frost and bruising. <p>Following slight defects may be there, provided they do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package :</p> <ul style="list-style-type: none"> —slight defects in shape or development, —slight skin defects in colouring; —a very slight wooliness. <p>If Cauliflowers are "with leave" or "trimmed" the leaves must have a fresh appearance.</p>		10% by number of Cauliflowers not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class II.
Class II	<p>This grade includes cauliflowers which do not qualify for inclusion in the higher grades, but satisfy the minimum requirements.</p> <p>The flower clusters may be</p>		10% by number of Cauliflowers not satisfying the requirements of the grade, but meeting

1	2	3
	<ul style="list-style-type: none"> —slightly deformed, —slightly loose in texture, —yellowish in colour. <p>They may have</p> <ul style="list-style-type: none"> —slight traces of sun scorching, —an excrescence of not more than five pale green leaves in the head, —they may be slightly woolly, (but not wet or greasy to the touch), —slight superficial damages by frost, —slight bruising. 	with the minimum requirements and fit for human consumption.

4 OTHER REQUIREMENTS:

The Cauliflowers must have been carefully picked and have reached an appropriate degree of development and ripeness in accordance with criteria proper to the variety and to the area in which they are grown.

The development and condition of the Cauliflowers must be such as to enable them:

- to withstand transport and handling, and
- to arrive in satisfactory condition at the place of destination.

Cauliflowers may be presented as

- (i) "With leaves". Cauliflowers covered with healthy green leaves, sufficient in number and long enough to cover and protect the head entirely. The stalk must be cut off slightly below the protecting leaves.
- (ii) "Without leaves". Cauliflowers with all leaves and the non edible portion of the stalk removed. Atmost there may be five small and tender pale green laeves, untrimmed, close to the head.
- (iii) "Trimmed" cauliflowers with a sufficient number of leaves left on to protect the head. These leaves must be healthy and green and trimmed to not more than 3 cm from the base of the head. The stalk must be cut off slightly below the protecting leaves.

5. SIZING:

Sizing of Cauliflowers is determined by the maximum diameter of their equatorial section or by the arc measured on the largest dimension of the upper part of the inflorescence.

The minimum diameter shall be fixed at 11 cm. and minimum dimension of the arc shall be 13 cm. The difference in size between the smallest and the largest cauliflower in each package may not exceed 4 cm for sizing by diameter or 5 cm for sizing by measurement of the arc.

SIZE TOLERANCES:

For all Grades : 10% by number of Cauliflowers per package may have diameter 10 Cm (or 12 cm arc measurement).

SCHEDULE—XXVII**GRADE DESIGNATION AND QUALITY OF CHILLIES**

1. Chillies shall be obtained from varieties of *Capsicum annuum* (L).

2. MINIMUM REQUIREMENTS :

(i) Chillies shall be :—

- (a) whole, with or without peduncle;
- (b) fresh in appearance;
- (c) clean sound, free from any visible foreign matter;
- (d) free of pests affecting the general appearance of the produce;
- (e) free of damage caused by pests;
- (f) free of abnormal external moisture, excluding condensation following removal from cold storage;

- (g) free of any foreign smell/or taste;
- (h) free of damage caused by low or high temperature;
- (i) free of sunburns;
- (j) free of damage caused by frost.

(ii) Chillies shall comply with the residue levels of heavy metals, pesticides and other food safety parameters as laid down by the Codex Alimentarius Commission for exports.

3. CRITERIA FOR GRADE DESIGNATION:

Grade Designation	Grade requirements	Grade tolerances
1	2	3
Extra Class	Chillies must be of superior quality. They must be well developed and have all the characteristic and colouring typical of the variety. They must be free of defects.	5% by number or weight of chillies not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class I grade or, exceptionally, coming within the tolerances of that grade.
Class I	<p>Chillies must be of good quality. They must be characteristics of the variety/or commecial type. The following slight defects, however, may be allowed, provided they do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package;</p> <ul style="list-style-type: none"> —slight defects in shape; —slight defects in colouring, including sunspots; —slight skin defects (i.e. scratches, scars, scrapes and blemishes) not exceeding 2% of the total surface area. <p>The defects must not, in any case, affect the pericarp of the pods.</p>	10% by number or weight of chillies not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class II or, exceptionally, coming within the tolerances of that grade.
Class II	<p>Chillies which do not qualify for inclusion in the higher grades, but satisfy the minimum requirements specified in minimum requirements. The following defects may be allowed, provided the chillies may retain their essential characteristics as regards the quality, the keeping quality and presentation in the package.</p> <ul style="list-style-type: none"> —defects in shape; —defects in colouring, including sunspots; —skin defects (i.e. scratches, scars, scrapes, bruises and blemishes) not exceeding 5% of the total surface area. <p>The defects must not, in any case, affect the pericarp of the pods.</p>	10% by number or weight of chillies not satisfying the requirements of the grade but meeting the minimum requirements.

4. OTHER REQUIREMENTS:

The Chillies must have been carefully picked and have reached an appropriate degree of development in accordance with criteria proper to the variety and to the area in which they are grown.

The development and condition of the Chillies must be such as to enable them;

- to withstand transport and handling, and
- to arrive in satisfactory condition at the place of destination.

5. PROVISION CONCERNING SIZING :

Size is determined by the length of the pods without the crown.

Size	length in cms.
A	less than 2.6
B	2.6—4.0
C	4.1—7.0
D	7.1—10.0
E	10.1 and above

SIZE TOLERANCES :

For all classes, 10% by number or weight of Chillies corresponding to the size immediately above/or below that indicated on the package.

SCHEDULE—XXVIII**GRADE DESIGNATION AND QUALITY OF CAPSICUM OR SWEET PEPPER**

1. Capsicum or Sweet pepper shall be obtained from varieties (cultivars) from *Capsicum annuum* (L). var.*annuum*.

2. MINIMUM REQUIREMENTS :

(i) Capsicum or Sweet pepper shall be :—

- (a) clean and intact;
- (b) sound, firm and well developed;
- (c) fresh in appearance;
- (d) with peduncles attached;
- (e) free of any visible foreign matter;
- (f) free from pests and damage caused by pests;
- (g) free of damage caused by frost;
- (h) free of abnormal external moisture, excluding condensation following removal from cold storage;
- (i) free of foreign smell/or taste;
- (j) free of damage caused by low or high temperature;

(ii) They shall comply with the residue levels of heavy metals, pesticides and other food safety parameters as laid down by the Codex Alimentarius Commission for exports.

3. CRITERIA FOR GRADE DESIGNATION:

Grade Designations	Grade requirements	Grade tolerances
1	2	3
Extra Class	Capsicum or Sweet pepper must be of superior quality. They must be characteristic of the variety/or commercial type. They must be free of defects.	5% by number or weight of Capsicum or Sweet pepper not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class I or, exceptionally, coming within the tolerances of that grade.

1	2	3
Class I	<p>Capsicum or Sweet pepper must be of good quality. They must be characteristics of the variety/or commercial type as regards development, shape, colour and ripeness. The following slight defects, however, may be allowed, provided they do not affect the general appearance of the product, the quality, the keeping quality and presentation in the package;</p> <ul style="list-style-type: none"> —Very slight damage or cut in peduncle with the calyx intact 	10% by number or weight of Capsicum or Sweet pepper not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class II or, exceptionally, coming within the tolerances of that grade.
Class II	<p>Capsicum or Sweet pepper which do not qualify for inclusion in the higher grades, but satisfy the minimum requirements. The following defects may be allowed, provided the Capsicum or Sweet pepper retain their essential characteristics as regards the quality, the keeping quality and presentation.</p> <ul style="list-style-type: none"> —defects in shape and development; —sunburn, or slight healed injuries with a limit of 2 cm. in length for elongated shapes and 1 sq. cm. of the total area for other defects; —Slight dry superficial cracks not exceeding an overall cumulative length of 3 cm. —Slight damage or cut in peduncle with calyx intact. —Slight blemishes. <p>They may be less firm without being withered.</p>	10% by number or weight of Capsicum or Sweet pepper not satisfying the requirements of the grade but meeting the minimum requirements.

4. OTHER REQUIREMENTS:

- (i) Capsicum or Sweet pepper shall have been carefully picked and have reached an appropriate degree of development. The development and condition of the Capsicum or Sweet pepper must be such as to enable them;
 - The development and condition of the Chillies must be such as to enable them;
 - to withstand transport and handling, and
 - to arrive in satisfactory condition at the place of destination.
- (ii) The contents of each package must be uniform and contain sweet peppers of the same origin, variety or commercial type, quality, size (if sized). However, a mixture of capsicum/Sweet pepper of different colours is allowed as long as origin, commercial type, quality and size (if sized) are uniform and there are same number of Capsicum or Sweet peppers of each colour.
- (iii) The visible part of the contents of the package must be representative of the entire contents.
- (iv) The material used inside the package must be new, clean and of such as to avoid causing any external or internal damage to the produce.

5. PROVISIONS CONCERNING SIZING:

- A. Size is determined by the shoulder diameter (width) of the Capsicum or Sweet pepper. In the case of flat sweet peppers (tomato peppers) the term "width" means the maximum equatorial diameter.

For sized Capsicum or Sweet pepper, the difference in diameter between the largest and smallest capsicum in the same package may not exceed 20 mm.

The width of sweet pepper may not be less than :

- elongated sweet peppers (pointed) : 20 mm.

- square sweet peppers (blunt) and square tapering sweet peppers (peg-top) : 40 mm.
- flat sweet peppers (tomato peppers) : 55mm.

Sizing is not compulsory for Class II, subject to the minimum sizes. The size requirement shall not apply to miniature produce*.

*Miniature produce means a variety or cultivar of sweet pepper, obtained by plant breeding/or special cultivation techniques, excluding sweet peppers of non-miniature varieties which have not fully developed or are of inadequate size.

All other requirements of the standard must be met.

B. Size tolerances

Extra Class : 5% by number or weight of sweet peppers not conforming to the sizes identified within a margin of ± 5 mm. including not more than 5% of sweet peppers below the minimum size laid down.

Class I : 10% by number or weight of sweet peppers not conforming to the sizes identified within a margin of ± 5 mm. including not more than 5% of sweet peppers below the minimum size laid down.

Class II : Sized sweet peppers

10% by number or weight of sweet peppers not conforming to the sizes identified within a margin of ± 5 mm. including not more than 5% of sweet peppers below the minimum size laid down.

Unsized sweet peppers

5% by number or weight of sweet peppers up to 5mm. smaller than minimum size laid down.

SCHEDULE—XXIX

GRADE DESIGNATION AND QUALITY OF OKRA

1. Okra shall be obtained from varieties (cultivars) of *Abelmoschus esculentus L. Moench* of Malvaceae family.

2. MINIMUM REQUIREMENTS:

(i) Okra shall be :—

- (a) whole, with peduncle and intact tip;
- (b) firm;
- (c) sound and fresh in appearance;
- (d) tender;
- (e) clean;
- (f) free of bruising;
- (g) free of any visible foreign matter;
- (h) free of abnormal external moisture, excluding condensation following removal from cold storage;
- (i) free from damage caused by low or high temperature;
- (j) free of any foreign smell/or taste;
- (k) free of damage caused by pests;
- (l) sufficiently developed (should be plucked before fiber formation);
- (m) free of hard seeds.

(ii) Okra shall comply with the residue levels of heavy metals, pesticides and other food safety parameters as laid down by the Codex Alimentarius Commission for exports.

3. CRITERIA FOR GRADE DESIGNATION:

Grade Designation	Grade requirements	Grade tolerances
1	2	3
Extra Class	Okra must be of superior quality. They must be characteristic of the variety. They must be free of defects, with the exception of very slight superficial defects, provided they do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package.	5% by number or weight of okra not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class I grade or, exceptionally, coming within the tolerances of that grade.
Class I	Okra must be of good quality. They must be characteristics of the variety. Okra may have following slight defects, provided they do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package; —Slight defects in colour; —Slight skin defects (scars, blemishes, scratches, bruises, scraps) not exceeding 2% of the total surface area.	10% by number or weight of Okra not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class II or, exceptionally, coming within the tolerances of that grade.
Class II	This grade includes Okra which do not qualify for inclusion in the higher grades, but satisfy the minimum requirements. Okra may have following defects, provided they retain their essential characteristics as regards the quality, the keeping quality and presentation in the package. —defects in colour; —defects in shape and development; —defects in skin (scars, blemishes, scratches, bruises, scraps) not exceeding 5% of the total surface area.	10% by number or weight of Okra not satisfy the requirements of the grade but meeting the minimum requirements.

4. OTHER REQUIREMENTS:

The development and condition of the Okra must be such as to enable them:
 —to withstand transport and handling, and
 —to arrive in satisfactory condition at the place of destination.

5. PROVISION CONCERNING SIZING:

(A) Size is determined by the length of the fruit (in mm. without peduncle) in accordance with the following table :

Size	length in cm
A	40.1—65.0
B	65.0—90.0
C	90.1—115.0
D	115.1 and above

(B) SIZE TOLERANCES:

For all classes, 10% by number or weight of Okra conforming to the size specified for the grade, but meeting the size requirement for the grade immediately below.

SCHEDULE-XXX**GRADE DESIGNATION AND QUALITY OF SAPOTA**

1. Sapota shall be obtained from varieties (cultivars) *Manilkara achras*.

2. MINIMUM REQUIREMENTS:

(i) Sapota shall be:

- (a) intact, sound;
- (b) fresh in appearance;
- (c) free from any visible foreign matter;
- (d) practically free from bruising;
- (e) free of pests affecting the general appearance of the produce;
- (f) free of damage caused by pests;
- (g) free of abnormal external moisture;
- (h) free of any foreign smell and/or taste;
- (i) free of damage caused by low or high temperature.

(ii) Sapota shall not be very soft, shriveled or water soaked.

(iii) They shall comply with the residue levels of heavy metals, pesticides and other food safety parameters as laid down by the Codex Alimentarius Commission for Exports.

3. CRITERIA FOR GRADE DESIGNATION:

Grade Designation	Grade requirements	Grade tolerances
1	2	3
Extra Class	Sapota must be of superior quality. They must be well developed and have all the characteristics and colouring typical of the variety. They must be free of defects.	5% by number or weight of Sapota not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class I grade or, exceptionally, coming within the tolerances of that grade.
Class I	Sapota must be of good quality. They must be characteristic of the variety. Following defects may be there, provided they do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package: —slight defects in shape and colour; —slight skin defects (i.e. scratches, scars, scrapes and blemishes) not exceeding 2% of the total surface area. The defects should not affect the pulp of fruit.	10% by number or weight of Sapota not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class II or, exceptionally, coming within the tolerances of that grade.
Class II	This grade includes Sapota which do not qualify for inclusion in the higher grades, but satisfy the minimum requirements. Following defects may be there, provided the Sapota retain their essential characteristics as regards the general appearance, quality, the keeping quality and presentation. —defects in shape and colour, —skin defects (i.e. scratches, scars, scrapes, bruises and blemishes) not exceeding 5% of the total surface area. The defects should not affect the pulp of fruit.	10% by number or weight of Sapota not satisfying the requirements of the grade, but meeting the minimum requirements.

4. OTHER REQUIREMENTS:

Sapota shall have been carefully picked and have reached an appropriate degree of development and displayed satisfactory ripeness in accordance with criteria proper to the variety and to the area in which they are grown. The development and condition of the Sapota must be such as to enable them;

- to withstand transport and handling, and
- to arrive in satisfactory condition at the place of destination.

5. PROVISIONS CONCERNING SIZING:

(i) Size is determined by the weight of the fruit.

Class	Weight (in gms.)
Extra Class	101 and above
Class I	•81—100
Class II	60—80

(ii) The difference in weight between the largest and the smallest fruit in any one package must not exceed :

- 15 gms. for fruits weighing less than 100 gms.
- 20 gms. for fruits weighing between 100 gms. and above.

(iii) **SIZE TOLERANCES:**

For all grades, 10% by number or weight of Sapota not conforming to the minimum weight and or the size range specified.

SCHEDULE-XXXI

GRADE DESIGNATION AND QUALITY OF CUSTARD APPLES

1. Custard apple shall be obtained from varieties (cultivars) of *Squamosa* of Annonaceae family.

2. MINIMUM REQUIREMENTS:

(i) Custard apple shall be:

- (a) intact, firm, sound and clean;
- (b) fresh in appearance;
- (c) free from any visible foreign matter;
- (d) practically free from bruising;
- (e) free of pests affecting the general appearance of the produce;
- (f) free of damage caused by pests;
- (g) free from damage caused by low and high temperature;
- (h) free of abnormal external moisture;
- (i) free of any foreign smell and/o; taste;
- (j) with or without the stem attached.

(ii) At the time of maturity, colour between the areoles should be creamy white,

(iii) They shall comply with the residue levels of heavy metals, pesticides and other food safety parameters as laid down by the Codex Alimentarius Commission for Exports.

3. CRITERIA FOR GRADE DESIGNATION:

Grade Designation	Grade requirements	Grade tolerances
1	2	3
Extra Class	Custard apples must be of superior quality. They must be well developed and have all the characteristic and colouring typical of the variety. Following slight defects may be there, provided they do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package;	5% by number or weight of Custard apples not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class I grade or, exceptionally, coming within the tolerances of that grade with the exception of over-ripened fruit.

1	2	3
	<ul style="list-style-type: none"> —slight skin defects (blemishes, scars, sunspots) not exceeding 2% of the total surface area. 	
Class I	<p>Custard apples must be of good quality. They must be well developed and have characteristic and colour typical of the variety. Following slight defects may be there, provided they do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package:</p> <ul style="list-style-type: none"> —slight skin defects (blemishes, scars, scrapes, scratches, sunspots) not exceeding 5% of the total surface area. —slight defect in colour. <p>The defects should not affect the pulp of the fruit.</p>	<p>10% by number or weight of Custard apples not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class II or, exceptionally, coming within the tolerances of that grade.</p>
Class II	<p>This grade includes Custard apples which do not qualify for inclusion in the higher grades, but satisfy the minimum requirements. Custard apple may have the following defects, provided they retain their essential characteristics as regards the quality, the keeping quality and presentation in the package.</p> <ul style="list-style-type: none"> —defects in shape and colour; —small healed surface scars, not likely to impair significantly the appearance or conservation of the fruit; —skin defects (i.e. scratches, scars, scrapes, bruises and blemishes) not exceeding 10% of the total surface area. <p>The defects should not affect the pulp of the fruit.</p>	<p>10% by number or weight of Custard apples not meeting the requirements of the grade, but meeting the minimum requirements. Within this tolerance, not more than 2% in total may consist of overripe and/or split fruit.</p>

4. OTHER REQUIREMENTS:

(i) The custard apples must have been carefully picked and have reached an appropriate degree of development in accordance with criteria proper to the variety and to the area in which they are grown.

The development and condition of the Custard apples must be such as to enable them:

- to withstand transport and handling, and
- to arrive in satisfactory condition at the place of destination.

(ii) In case of Extra class and Class I—extra care is necessary to avoid any disintegration into segments.

5. PROVISIONS CONCERNING SIZING:

Size is determined by the weight of the fruit.

Size Code	Weight (in gms.)
A	150—200
B	201—300
C	301 and above

Minimum weight of fruits for Extra Class shall not be less than 200 gms.

(iii) SIZE TOLERANCES:

For all classes, 10% by number of weight of Custard apples not conforming to the minimum size specifies, for the grade, but meeting the size requirement for that grade immediately below.

SCHEDULE - XXXII

GRADE DESIGNATION AND QUALITY OF GHERKINS

1. Gherkins shall be obtained from varieties (cultivars) of *cucumis sativus L.* family Cucurbitaceae.

2. MINIMUM REQUIREMENTS:

- (i) Gherkins shall be :—
 - (a) intact, firm, sound and clean;
 - (b) fresh in appearance;
 - (c) free from any visible foreign matter;
 - (d) practically free from bruising;
 - (e) free from damage caused by pest and diseases;
 - (f) free from damage caused by low and/or high temperature;
 - (g) free of abnormal external moisture;
 - (h) free of any foreign smell and/or taste;
 - (i) free from stem or flowers.
- (ii) Gherkins should not be shriveled
- (iii) They shall comply with the residue levels of heavy metals, pesticides and other food safety parameters as laid down by the Codex Alimentarius Commission for Exports.

3. CRITERIA FOR GRADE DESIGNATION:

Grade Designation	Grade requirements	Grade tolerances
1	2	3
Extra Class	Gherkins must be of superior quality. They must be well developed and have all the characteristic and colouring typical of the variety. They must be free of defects. Gherkins shall be : —well developed; —well shaped and practically straight.	5% by number or weight of Gherkins not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class I grade or, exceptionally, coming within the tolerances of that grade with the exception of over ripened fruit.
Class I	Gherkins must be of good quality. They must be characteristic of the variety. Following slight defects may be there, provided they do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package; —slight deformation; —slight defect in colour. —slight skin defects (i.e. scratches, scars, scrapes and blemishes) not exceeding 2% of the total surface area. The defects should not affect the pulp of the fruit.	10% by number or weight of Gherkins not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class II or, exceptionally, coming within the tolerances of that grade.
Class II	This grade includes Gherkins which do not qualify for inclusion in the higher grades, but satisfy the minimum requirements. Gherkins may have the following defects, provided they retain their essential characteristics as regards the quality, the keeping quality and presentation in the package. —defects in shape and colour; —crooked and nubbed; —slight skin defects (i.e. scratches, scars, scrapes, bruises and blemishes) not exceeding 5% of the total surface area. The defects should not affect the pulp of the fruit.	10% by number or weight of Gherkins not meeting the requirements of the grade, but meeting the minimum requirements. Within this tolerance, not more than 2% in total may consist of deformed and discoloured fruits.

4. OTHER REQUIREMENTS:

(i) The Gherkins must have been carefully picked and have reached an appropriate degree of development in accordance with criteria proper to the variety and to the area in which they are grown.
 The development and condition of the Gherkins must be such as to enable them:
 — to withstand transport and handling, and
 — to arrive in satisfactory condition at the place of destination.

5. PROVISION CONCERNING SIZING:

Size is determined by the weight of the fruit.

Size Code	Weight in gms.
A	less than 5
B	6—10
C	11—20
D	21—35
E	36—50
F	51—70
G	71—100
H	101—150
I	150 and above

Maximum weight of Extra Class would not more than 20 gms.

SIZE TOLERANCES:

For all classes, 10% by number of weight of Gherkins not conforming to the minimum size specifies, for the grade, but meeting the size requirement for that grade immediately below.

SCHEDULE XXXIII
GRADE DESIGNATION AND QUALITY OF CARROTS

1. Carrots shall be obtained from varieties (cultivars) of *Daucus carota L.*

2. MINIMUM REQUIREMENTS :

(i) Carrots shall be :—

- (a) intact, firm, sound and clean;
- (b) fresh in appearance;
- (c) free from any visible foreign matter;
- (d) free of pests affecting the general appearance of the produce;
- (e) free of damage caused by pests;
- (f) free from damage caused by low and/or high temperature;
- (g) free of abnormal external moisture;
- (h) free of any foreign smell and/or taste;
- (i) free from fissures;
- (j) free from root splitting and forking.
- (k) free from cavity spot, sponginess, pithiness and hollow heart;
- (l) free from secondary roots;
- (m) free from Nematode galls.

(ii) Carrots shall not be woody, running to seed and forked,

- (iii) Carrots shall be properly washed and well dried,
- (iv) Carrots shall comply with the residue levels of heavy metals, pesticides and other food safety parameters as laid down by the Codex Alimentarius Commission for exports.

3. CRITERIA FOR GRADE DESIGNATION :

Grade Designation	Grade requirements	Grade tolerances
1	2	3
Extra Class	<p>Carrots must be of superior quality. They must be well developed and have all the characteristic and colouring typical of the variety. They must be free of defects with the exception of very slight superficial defects provided they do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package;</p> <p>The roots must be :</p> <ul style="list-style-type: none"> —regular in shape. <p>Green or violet/purple tops are not allowed.</p>	<p>5% by weight of carrots not satisfying the requirements of the grade but meeting those of Class I grade or exceptionally, coming within the tolerances of that grade.</p> <p>5% by weight of carrots having a slight trace of green or violet/purple colouring at the top.</p>
Class I	<p>Carrots must be of good quality. They must be well developed and have all the characteristic and colour typical of the variety.</p> <p>The following slight defects may be there, provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package;</p> <ul style="list-style-type: none"> —slight defects in shape; —slight defects in colouring. —slight healed cracks; —slight cracks or fissures due to handling or washing. <p>Green or violet/purple tops upto 1 cm. long for carrots not exceeding 10 cm. in length, and upto 2 cm. for other carrots are allowed.</p>	<p>10% by weight of Carrots not satisfying the requirements of the grade but meeting those of Class II or, exceptionally coming within the tolerances of that grade. However, broken carrots/or carrots which have lost their tips are excluded from that tolerance.</p> <p>10% by weight of broken carrots and/or roots which have lost their tips</p>
Class II	<p>This grade includes Carrots which do not qualify for inclusion in the higher grades, but satisfy the minimum requirements. Carrots may have the following defects, provided they retain their essential characteristics as regards the quality, the keeping quality and presentation in the package.</p> <ul style="list-style-type: none"> —defects in shape and colour; —healed cracks not reaching the heart; —cracks or fissures due to handling or washing <p>Green or violet/purple tops upto 2 cm. long for carrots exceeding 10 cm. in length, and upto 3 cm. for other carrots are allowed.</p>	<p>10% by weight of Carrots not meeting the minimum requirements of the grade, but meeting the minimum requirements. In addition, not more than 25% by weight of broken carrots may be allowed.</p>

4. OTHER REQUIREMENTS:

- (i) The Carrots must have been carefully picked and have reached an appropriate degree of development in accordance with criteria proper to the variety and to the area in which they are grown.

The development and condition of the Carrots must be such as to enable them;

- to withstand transport and handling, and
- to arrive in satisfactory condition at the place of destination.

(ii) Carrots may be presented in one of the following ways :

(a) Bunched carrots :

The roots must be presented with their foliage, which must be fresh, green and sound. Roots in the same bunch should be uniform in size. The bunches in package should be practically uniform in weight and arranged evenly in one or more layers.

(b) Topped carrots :

The foliage must be evened off or neatly cut off at the top of the carrot without damaging the root. The root must be—

- put in small packages,
- arranged in several layers or jumbled packed.
- despatched in bulk (direct loading into a transport vehicle or vehicle compartment) for class II.

(iii) The material used inside the package must be new, clean and of a quality such as to avoid causing any external or internal damage to the produce.

(iv) In case where carrots are covered with pure peat, the peat used shall not be considered as foreign matter.

5. PROVISIONS CONCERNING SIZING:

(i) Size is determined by the maximum diameter or the weight of the carrot without foliage.

(a) for early carrots/bunched carrots/small root varieties.

Code	Diameter (in mm.)	Weight (in gms.)
A	10—20	8—20
B	21—30	21—80
C	31—40	81—100
D	41—45	101—110

(b) For topped or large root varieties

Code	Diameter (in mm.)	Weight (in gms.)
A	21—30	45—80
B	31—45	81—150
C	46 and above	151 and above

Size code "C" roots for topped or large root varieties shall not be classified under "Extra class".

(ii) Size tolerances

For all classes, 10% by weight of roots not satisfying the requirements as regards sizing.

[F.No. 18011/2/2006-M-II]

U.K.S. CHAUHAN, Jt. Secy. (Agricultural Marketing)

Note—Fruits and Vegetables Grading and Marking Rules were published in the Gazette of India, Part II, Section 3, Sub-section (i), vide No. GSR 220, dated, the 26th June, 2004.